叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 战时面包和蛋糕(war-time Breads And Cakes) 000001

2. 战时面包和蛋糕(war-time Breads And Cakes) 000002

3. 战时面包和蛋糕(war-time Breads And Cakes) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

战时面包和蛋糕(War-Time Breads and Cakes)

[bʊks] [baɪ]['eɪmi][el] . ['hændi]
Books by Amy L . Handy
图书 经过 艾米 L . 便利

艾米·L·汉迪的著作

['pʌblɪʃt] [baɪ]
PUBLISHED BY
已发布 经过

出版方

['hoʊtn̩] ['mɪflɪn] ['kʌmpəni]
HOUGHTON MIFFLIN COMPANY
霍顿 米夫林 公司

霍顿·米夫林公司

[wɔː(r)] - [taɪm] [bredz] [ænd; ənd] [keɪks] .
WAR - TIME BREADS AND CAKES .
战争 - 时间 面包 和 蛋糕 .

战时面包和蛋糕。

[wɔː(r)] [fuːd] .
WAR FOOD .
战争 食物 .

战时食品。

['præktɪkl] [ænd; ənd][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] ['meθədz] [ɒv; əv] ['kiːpɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] , [fruːts] , [ænd; ənd] [miːts] .
Practical and Economical Methods of Keeping Vegetables , Fruits , and Meats .
实际的 和 经济 方法 的 保持 蔬菜 , 水果 , 和 肉类 .

蔬菜、水果和肉类的实用经济保鲜方法。

[wɔː(r)] - [taɪm] [bredz]
WAR - TIME BREADS
战争 - 时间 面包

战时面包

[ænd; ənd] [keɪks]
AND CAKES
和 蛋糕

还有蛋糕

[wɔː(r)] - [taɪm] [bredz]
WAR - TIME BREADS
战争 - 时间 面包

战时面包

[ænd; ənd] [keɪks]
AND CAKES
和 蛋糕

还有蛋糕

[baɪ]
BY
经过

经过

['eɪmi][el] . ['hændi]
AMY L . HANDY
艾米 L . 便利

艾米·L·汉迪

['ɔ:θə(r)] [ɒv; əv][wɔ:(r)] [fu:d]
Author of War Food
作者 的 战争 食物

《战争食物》的作者

['bɒstən] [ænd; ənd] [nju:] [jɔ:k]
BOSTON AND NEW YORK
波士顿 和 新的 约克

波士顿和纽约

['hoʊtn̩] ['mɪflɪn] ['kʌmpəni]
HOUGHTON MIFFLIN COMPANY
霍顿 米夫林 公司

霍顿·米夫林公司

[ðə; ði] ['rɪvəsaɪd] [pres] Cambridge1918
The Riverside Press Cambridge1918
这 河边 按 Cambridge1918

剑桥河畔出版社，1918年

['kɒpiraɪt] , - , [baɪ]['eɪmi][el] . ['hændi]
COPYRIGHT , 1918 , BY AMY L . HANDY
版权 , - , 经过 艾米 L . 便利

版权所有，1918年，艾米·L·汉迪

[ɔ:l] [raɪts] [rɪ'zɜ:vd]
ALL RIGHTS RESERVED
全部 权利 预订的

版权所有

['pʌblɪʃt] [mɑ:tʃ] -
Published March 1918
已发布 行进 -

出版于1918年3月

[[vi:]]
[v]
[v]

[v]

['fɔ:wɜ:d]
FOREWORD
前言

前言

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði][lɑ:st] ['twenti] [j'iəz] [ðə; ði] ['haʊswaɪvz] [ɒv; əv]['aʊə(r)] ['kʌntri] [hæv; həv] [bi:n] [mɔ:(r)]
For the last twenty years the housewives of our country have been more
为了 这 最后的 二十 年 这 家庭主妇 的 我们的 国家 有 到过 更多的
[ænd; ənd][mɔ:(r)] [dɪ'pendɪŋ] [ə'pɒn][ðə; ði] ['beɪkəz] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [bred] [ju:st] [ɪn][ðə; ði] [hoʊmz] .
and more depending upon the bakers for the bread used in the homes .
和 更多的 取决于 之上 这 面包师 为了 这 面包 用过的 在 这 房屋 .

近二十年来，我国的家庭主妇越来越依赖面包师为家中提供面包。

[ɪn][sʌm; səm][ɒv; əv]['aʊə(r)] ['sɪtɪz] [ðə; ði][həʊm] - [beɪkt] [ləʊf][ɪz] ['hɑ:dli] [nəʊn] .
In some of our cities the home - baked loaf is hardly known .
在 一些 的 我们的 城市 这 家 - 烘焙 面包 是 几乎 已知 .

在我们一些城市，自制面包几乎无人知晓。

[ɔːl'ðəʊ] [ðə; ði] [kə'mɜːʃ(ə)l] [bred] [hæz; həz] [biːn] [ɒv; əv] [greɪt] [və'raɪəti][ænd; ənd][ɒv; əv] ['eksələnt]
Although **the** **commercial** **bread** **has** **been** **of** **great** **variety** **and** **of** **excellent**
虽然 这 商业的 面包 有 到过 的 伟大的 种类 和 的 出色的
['kwɒlətiˌ]
quality **,**
质量 ,

虽然市售面包种类繁多，质量优良，

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz]['nevə(r)] [biːn] [æn; ən][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] ['meθəd] [ɒv; əv] ['sɜːvɪŋ] [ðə; ði]['fæməli] [wɪð] [ðə; ði]
it **has** **never** **been** **an** **economical** **method** **of** **serving** **the** **family** **with** **the**
它 有 绝不 到过 一个 经济 方法 的 服务 这 家庭 和 这
[stɑːf] [ɒv; əv][laɪf] .
staff **of** **life** **.**
职员 的 生活 .

从来，用生命维持设备为家庭提供服务都不是一种经济的方法。

[baɪ] [dɪ'pendɪŋ] [ə'pɒn] ['redi] - [beɪkt] [bred] [wiː; wi][hæv; həv] [kʌm] [tuː; tə][kən'sɪdə(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]
By **depending** **upon** **ready** **-** **baked** **bread** **we** **have** **come** **to** **consider** **it** **a**
经过 取决于 之上 准备好 - 烘焙 面包 我们 有 来 到 考虑 它 一个
['dɪfɪkəlt] ['prəʊses][tuː; tə] [meɪk] [gʊd] [jiːst] [bred] [ænd; ənd]['ɔːlməʊst][ə; eɪ] ['hɑːdʃɪp] [tuː; tə][traɪ][tuː; tə]
difficult **process** **to** **make** **good** **yeast** **bread** **and** **almost** **a** **hardship** **to** **try** **to**
难的 过程 到 制作 好的 酵母 面包 和 几乎 一个 困境 到 尝试 到
[hæv; həv][həʊm] - [meɪd] [bred] .
have **home** **-** **made** **bread** **.**
有 家 - 制成 面包 .

由于依赖现成的面包，我们已经认为制作好的酵母面包是一个困难的过程，而尝试制作自制面包几乎成了一种苦差事。

[aiˌ][hæd; həd]['fɔːlən]['ɪntuː][ðə; ði]['hæbɪt][ɒv; əv] ['baɪɪŋ] [maɪ] [bred] ;
I **had** **fallen** **into** **the** **habit** **of** **buying** **my** **bread** **;**
我 有 倒下 进入 这 习惯 的 购买 我的 面包 ;

我养成了买面包的习惯；

[maɪ]['fæməli][wɒz; wəz][səʊ] [smɔːl] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] ['hɑːdli] [siːmd] ['nesəsəri] [tuː; tə][ɪn'sɪst] [ðæt] [bred]
my **family** **was** **so** **small** **that** **it** **hardly** **seemed** **necessary** **to** **insist** **that** **bread**
我的 家庭 曾是 所以 小的 那 它 几乎 似乎 必要的 到 坚持 那 面包
[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [ɪn][maɪ] ['kɪtʃɪn] [wen] [gʊd] [bred] [kʊd; kəd][biː; bi] [bɔːt] [æt; ət][ə; eɪ]
should **be** **made** **in** **my** **kitchen** **when** **good** **bread** **could** **be** **bought** **at** **a**
应该 是 制成 在 我的 厨房 什么时候 好的 面包 可以 是 买 在 一个
['riːznəbl] [praɪs] .
reasonable **price** **.**
合理的 价格 .

我家人口很少，所以既然能以合理的价格买到好面包，似乎就没有必要坚持要在自家厨房做面包了。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [wɒz; wəz] [ðæt] [wen] [ðə; ði][kɔːl] [keɪm] [tuː; tə] [kən'sɜːv] [ðə; ði] [wiːt] , [aiˌ] [ri'zɔːt]
The **result** **was** **that** **when** **the** **call** **came** **to** **conserve** **the** **wheat** **,** **I** **resorted**
这 结果 曾是 那 什么时候 这 称呼 来了 到 养护 这 小麦 , 我 复原
['ɔːlməʊst] [ɪn'taɪəli]
almost **entirely**
几乎 完全

结果是，当需要节约小麦时，我几乎完全采取了行动。

[['sɪksθ]]
[**vi** **]**
[六]

[vi]

[tuː; tə] [kwɪk] [bredz] [meɪd] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ɔː(r)] [wɪð] ['saʊə(r)] [mɪlk][ænd; ənd]['səʊdə] .
to **quick** **breads** **made** **with** **baking** **powder** **or** **with** **sour** **milk** **and** **soda** **.**
到 快的 面包 制成 和 烘烤 粉末 或者 和 酸的 牛奶 和 苏打 .

用泡打粉或酸奶和小苏打制作的速成面包。

[haʊ'evə(r)] ,
However **,**
然而 ,

然而，

[ðə; ði][ɪk'sperɪm(ə)nts] [ðæt] [aɪ] [meɪd] [wɪð] [ðiːz] [mə'tɪəriəlz] [pruːvd] [səʊ] ['ɪntrəstɪŋ] [ænd; ənd]
the **experiments** **that** **I** **made** **with** **these** **materials** **proved** **so** **interesting** **and**
这 实验 那 我 制成 和 这些 材料 已证实 所以 有趣的 和
[ˌsætɪs'fæktəri] [ðæt] [aɪ][dɪ'saɪdɪd][tuː; tə] [siː] [wɒt] [aɪ][kʊd; kəd][duː; də] [wɪð] [ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [ænd; ənd]
satisfactory **that** **I** **decided** **to** **see** **what** **I** **could** **do** **with** **a** **yeast** **cake** **and**
令人满意的 那 我 决定 到 看 什么 我 可以 做 和 一个 酵母 蛋糕 和
['ʌðə(r)] [greɪnz] [ðæn; ðən] [wiːt] .
other **grains** **than** **wheat** **.**
其他 谷物 比 小麦 .

我用这些材料做的实验结果非常有趣且令人满意，所以我决定看看用酵母饼和小麦以外的其他谷物能做些什么。

[maɪ][fɜːst][ɪk'sperɪm(ə)nts][wɜː(r); wə(r)] ['feljər] [ænd; ənd][aɪ][wɒz; wəz] [dɪs'kʌrɪdʒd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] , [ɪn'sted]
My **first** **experiments** **were** **failures** **and** **I** **was** **discouraged** **because** **,** **instead**
我的 第一的 实验 是 失败 和 我 曾是 灰心 因为 , 反而
[ɒv; əv] ['seɪvɪŋ] [fuːd] ,
of **saving** **food** **,**
的 保存 食物 ,

我的第一次实验失败了，我感到很沮丧，因为结果不是节省食物，而是.....

[aɪ][wɒz; wəz] ['weɪstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ,
I **was** **wasting** **it** **,**
我 曾是 浪费 它 ,

我当时是在浪费时间。

[ænd; ənd] [jet] [aɪ][wɒz; wəz] [ʌn'wɪlɪŋ] [tuː; tə] [ək'nɒlɪdʒ] [maɪ'self] [dɪ'fiːtɪd] [baɪ][ðə; ði]['lɪt(ə)l][skweə(r)]
and **yet** **I** **was** **unwilling** **to** **acknowledge** **myself** **defeated** **by** **the** **little** **square**
和 然而 我 曾是 不情愿 到 承认 我 战败 经过 这 小的 正方形
[ɒv; əv] ['lev(ə)n] [ðæt] [keɪm] [tuː; tə][ˌem 'iː][səʊ] [ə'træktɪvli] [dʌn] [ʌp][ɪn] ['tɪnfɔɪl] .
of **leaven** **that** **came** **to** **me** **so** **attractively** **done** **up** **in** **tinfoil** **.**
的 酵 那 来了 到 我 所以 吸引人 完毕 向上 在 锡箔纸 .

然而，我却不愿承认自己败给了那块用锡纸精心包裹的小小酵母块。

['ɑːftə(r)]['keəf(ə)l][kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n][aɪ][dɪ'saɪdɪd] [ðæt] [aɪ][hæd; həd] [rʌʃt] ['ɪntuː][ˌʌn'djuː] ['ɪntɪməsi] [wɪð] [ə; eɪ]
After **careful** **consideration** **I** **decided** **that** **I** **had** **rushed** **into** **undue** **intimacy** **with** **a**
后 小心 考虑 我 决定 那 我 有 匆忙 进入 过度 亲密关系 和 一个
[fɔːs] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [aɪ][hæd; həd] ['veri] ['lɪt(ə)l] [ˌʌndə'stændɪŋ] [ænd; ənd] [ðæt] [aɪ] [maɪt] [duː; də]['betə(r)]
force **of** **which** **I** **had** **very** **little** **understanding** **and** **that** **I** **might** **do** **better**
力量 的 哪个 我 有 非常 小的 理解 和 那 我 可能 做 更好的
[ɪf] [aɪ] ['kʌltɪveɪtɪd] [ðə; ði] [ə'kweɪntəns] [baɪ] [dɪ'griːz] .
if **I** **cultivated** **the** **acquaintance** **by** **degrees** **.**
如果 我 栽培 这 熟人 经过 学位 .

经过仔细考虑，我决定我仓促地与一股我几乎一无所知的力量建立了过于亲密的关系，如果我循序渐进地培养这种关系，也许会更好。

[maɪ][nekst][ɪk'sperɪm(ə)nts][wɜː(r); wə(r)] [meɪd] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] ['sɪmp(ə)l] [spʌndʒ] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt]
My **next** **experiments** **were** **made** **with** **a** **very** **simple** **sponge** **of** **whole** **wheat**
我的 下一个 实验 是 制成 和 一个 非常 简单的 海绵 的 所有的 小麦
['flaʊə(r)] ,
flour **,**
面粉 ,

我接下来的实验是用非常简单的全麦面粉海绵进行的，

['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [jiːst] , [wɪtʃ] [aɪ] [ə'laʊd] [tuː; tə][raɪz][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][fɔː(r)] ['aʊəz] .
water **,** **and** **yeast** **,** **which** **I** **allowed** **to** **rise** **for** **about** **four** **hours** **.**
水 , 和 酵母 , 哪个 我 允许 到 上升 为了 关于 四 小时 .

水和酵母，我让酵母发酵了大约四个小时。

[ai][dɪ'vaɪdɪd][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][fɔ:(r)] [pɑ:ts] , [ænd; ənd][tu:; tə][wʌn][ai] ['ædɪd] ['skɔ:ldɪd] [kɔ:n] [mi:l] [ænd; ənd] [raɪ]
I **divided** **it** **into** **four** **parts** **,** **and** **to** **one** **I** **added** **scalded** **corn** **meal** **and** **rye**
我 分割 它 进入 四 部分 , 和 到 一 我 额外 烫伤 玉米 一顿饭 和 黑麦
['flaʊə(r)] ;
flour **;**
面粉 ;

我把它分成四份，其中一份加入了烫过的玉米粉和黑麦粉；

[tu:; tə][ðə; ði]['sekənd] , [rɔ:] [kɔ:n] [mi:l] [ænd; ənd] [həʊl] [wi:t] ['flaʊə(r)] ; [tu:; tə][ðə; ði] [θɜ:d] , ['bɑ:li]
to **the** **second** **,** **raw** **corn** **meal** **and** **whole** **wheat** **flour** **;** **to** **the** **third** **,** **barley**
到 这 第二 , 生的 玉米 一顿饭 和 所有的 小麦 面粉 ; 到 这 第三 , 大麦
['flaʊə(r)]
flour
面粉

第二种原料是生玉米粉和全麦面粉；第三种原料是大麦粉。

[[sevn]]
[**vii** **]**
[七]

[vii]

[ænd; ənd] [raɪ] ; [ænd; ənd][tu:; tə][ðə; ði] [fɔ:θ] , [raɪs]['flaʊə(r)] .
and **rye** **;** **and** **to** **the** **fourth** **,** **rice** **flour** **.**
和 黑麦 ; 和 到 这 第四 , 米 面粉 .

第四种原料是黑麦；第四种原料是米粉。

[ai][pʊt][sɔ:lt][ɪn] [i:tʃ] [lɒt] , [bʌt; bət][nəʊ]['ʃʊgə(r)][ɔ:(r)] ['ʃɔ:tnɪŋ] .
I **put** **salt** **in** **each** **lot** **,** **but** **no** **sugar** **or** **shortening** **.**
我 放 盐 在 每个 很多 , 但 不 糖 或者 缩短 .

每批我都放了盐，但没有放糖或起酥油。

[æz; əz][ai] [wɜ:kt] [ai] [kept] [ə; eɪ]['peɪpə(r)][ænd; ənd]['pens(ə)l] [bɪ'saɪd] [ˌem 'i:][ænd; ənd] [meɪd] ['keəf(ə)l]
As **I** **worked** **I** **kept** **a** **paper** **and** **pencil** **beside** **me** **and** **made** **careful**
作为 我 工作 我 保留 一个 纸 和 铅笔 旁 我 和 制成 小心
[nəʊts] [ɒv; əv] ['evrɪθɪŋ] [ai][dɪd] ,
notes **of** **everything** **I** **did** **,**
笔记 的 一切 我 做过 ,

我工作时手边一直放着纸笔，仔细记录我所做的每一件事。

['ɔ:lsəʊ][ɒv; əv] [rɪ'zʌlts] [ðæt] [ai] [ɪk'spektɪd] [ænd; ənd][ɒv; əv] ['eni] [daut] [ðæt] [ə'kɜ:d] [tu:; tə][ˌem 'i:]
also **of** **results** **that** **I** **expected** **and** **of** **any** **doubts** **that** **occurred** **to** **me**
还 的 结果 那 我 预期的 和 的 任何 疑虑 那 发生 到 我
[æz; əz][tu:; tə][ðə; ði]['wɪzdəm] [ɒv; əv] [wɒt] [ai][wɒz; wəz] ['du:ɪŋ] .
as **to** **the** **wisdom** **of** **what** **I** **was** **doing** **.**
作为 到 这 智慧 的 什么 我 曾是 正在做 .

也包括我预期的结果，以及我对所做事情是否明智的任何疑虑。

[ðə; ði][fɔ:(r)]['lɪt(ə)l] [ləʊvz] [ðæt] [rɪ'zʌltɪd] [tɔ:t] [ˌem 'i:] ['meni] [θɪŋz] [ænd; ənd][wɜ:(r); wə(r)][ðə; ði]
The **four** **little** **loaves** **that** **resulted** **taught** **me** **many** **things** **and** **were** **the**
这 四 小的 面包 那 结果 教授 我 许多 事物 和 是 这
[bɪ'gɪnɪŋ] [ɒv; əv][ɪk'sperɪm(ə)nts] [ðæt] ['lɑ:stɪd] [θru:] [ðə; ði] ['sʌmə(r)] — [ɪk'sperɪm(ə)nts] [ðæt] ['eni]
beginning **of** **experiments** **that** **lasted** **through** **the** **summer** **—** **experiments** **that** **any**
开始 的 实验 那 持续 通过 这 夏天 — 实验 那 任何
['haʊski:pə(r)] [kʊd; kəd] [meɪk] ,
housekeeper **could** **make** **,**
管家 可以 制作 ,

烤出的四个小面包教会了我很多东西，也开启了我整个夏天都在进行的一系列实验——任何家庭主妇都可以进行的实验。

[fɔː(r); fə(r)][aɪ][hæd; həd][nəʊ] [ləˈbɒrətri] ,

for	I	had	no	laboratory	,
为了	我	有	不	实验室	,

因为我没有实验室，

[ˈəʊnli][ðə; ði] [ˈkɪtʃɪn] [ɒv; əv][maɪ] [ˈkʌntri] [haʊs] [ænd; ənd][ðə; ði][juːˈtensɪlz] [faʊnd] [ɪn] [ˈevri] [haʊs] .

only	the	kitchen	of	my	country	house	and	the	utensils	found	in	every	house	.
仅有的	这	厨房	的	我的	国家	房子	和	这	餐具	成立	在	每一个	房子	.

只有我乡间别墅的厨房和每家每户都有的厨具。

[ɪn] [ˈgɪvɪŋ] [ðə; ði] [rɪˈzʌlts] [ɒv; əv][maɪ] [ˈsʌmərz] [wɜːk] [aɪ][hæv; həv] [traɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [ˈresəpɪz]

In	giving	the	results	of	my	summer's	work	I	have	tried	to	make	the	recipes
在	给予	这	结果	的	我的	夏季	工作	我	有	尝试	到	制作	这	食谱

[səʊ][ˈsɪmp(ə)l][ænd; ənd] [jet] [ɪkˈsplɪsɪt] [ðæt] [ðə; ði][məʊst] [ˌɪnɪkˈspɪərɪənst] [kʊk] [kæn; kən] [ˈfɒləʊ] [ðem; ðəm]

so	simple	and	yet	explicit	that	the	most	inexperienced	cook	can	follow	them
所以	简单的	和	然而	显式	那	这	最多	缺乏经验	厨师	能	跟随	他们

.

:

.

在介绍我暑期工作成果时，我努力使食谱既简单又清晰明了，以便最没有经验的厨师也能按照食谱进行烹饪。

['eɪmi] ['lɪtlˌfiːld] ['hændi]

Amy	Littlefield	Handy
艾米	利特菲尔德	便利

艾米·利特菲尔德·汉迪

['bɑːnstəbəl] , [ˌmæsəˈtʃuːsɪts]

Barnstable	,	Massachusetts
巴恩斯特布尔	,	马萨诸塞州

马萨诸塞州巴恩斯特布尔

[[eɪtθ]]

[	viii	]
[	八	]

[viii]

[[ɪks]]

[	ix	]
[	九	]

[ix]

['kɒntents]

CONTENTS
内容

内容

[jiːsts] [wʌn]

Yeasts	1
酵母	1

酵母 1

[səˈdʒestʃənz] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ɒv; əv] [bred] [wɪˈðaʊt] [waɪt] ['flaʊə(r)][sɪks]

Suggestions	for	the	Making	of	Bread	without	White	Flour	6
建议	为了	这	制作	的	面包	没有	白色的	面粉	6

不用白面粉制作面包的建议 6

['spʌndʒɪz][naɪn]

Sponges	9
海绵	9

海绵 9

[bredz] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] [meɪd] [wɪð] [jiːst] -
Breads **and** **Biscuits** **made** **with** **Yeast** **15**
面包 和 饼干 制成 和 酵母 -

用酵母制作的面包和饼干 15

[streɪt] [dəʊ] [bredz] -
Straight **Dough** **Breads** **23**
直的 面团 面包 -

直面团面包 23

[bredz] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [jiːst] -
Breads **and** **Biscuits** **made** **without** **Yeast** **41**
面包 和 饼干 制成 没有 酵母 -

41. 不使用酵母制作的面包和饼干

['pænkeɪks] -
Pancakes **56**
煎饼 -

煎饼 56

[keɪks] [ænd; ənd] ['dʒɪndʒəbred] - [[wʌn]]
Cakes **and** **Gingerbreads** **63** **[** **1** **]**
蛋糕 和 姜饼 - [1]

蛋糕和姜饼 63[1]

[wɔː(r)] - [taɪm] [bredz]
WAR **-** **TIME** **BREADS**
战争 - 时间 面包

战时面包

[ænd; ənd] [keɪks]
AND **CAKES**
和 蛋糕

还有蛋糕

[jiːsts]
YEASTS
酵母

酵母

['bʌtəmɪlk] [draɪ] [jiːst]
Buttermilk **Dry** **Yeast**
酪乳 干燥 酵母

酪乳干酵母

[pʊt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bʌtəmɪlk] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ,
Put **one** **quart** **of** **buttermilk** **in** **a** **double** **boiler** **,**
放 一 夸脱 的 酪乳 在 一个 双倍的 锅炉 ,

将一夸脱酪乳放入双层蒸锅中，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] [hɑːf] [kwɔːts] [ɒv; əv] [kɔːn] [miːl]
and **when** **it** **is** **scalding** **hot** **add** **one** **and** **one** **half** **quarts** **of** **corn** **meal**
和 什么时候 它 是 烫 热的 添加 一 和 一 一半 夸脱 的 玉米 一顿饭
[ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
and **one** **teaspoonful** **of** **salt** **,**
和 一 一茶匙 的 盐 ,

等水烧得滚烫时，加入1.5夸脱玉米粉和1茶匙盐。

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [wel] .
and **stir** **well** **.**
和 搅拌 出色地 .

搅拌均匀。

[let] [ðɪs] [mʌʃ] [kuːl] ,
Let this mush cool ,
让 这 糊状物 凉爽的 ,

让这粥冷却一下。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv]
and then add one yeast cake that has been dissolved in one half cup of
和 然后 添加 一 酵母 蛋糕 那 有 到过 溶解 在 一 一半 杯子 的
[ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)] .
lukewarm water .
温 水 .

然后加入一块用半杯温水溶解的酵母饼。

[set] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] ,
Set the mixture in a warm place ,
放 这 混合物 在 一个 温暖的 地方 ,

将混合物放在温暖的地方，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] [ə'gen] .
and when it rises stir it down and let it rise again .
和 什么时候 它 上升 搅拌 它 向下 和 让 它 上升 再次 .

当它上升时，搅拌一下让它下降，然后再让它上升。

[rɪ'piːt] [ðɪs] ['prəʊses] [θriː] [taɪmz] ,
Repeat this process three times ,
重复 这 过程 三 时代 ,

重复此过程三次。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə][baɪnd][ˌaɪ 'tiː]
and then add more corn meal and enough whole wheat flour to bind it
和 然后 添加 更多的 玉米 一顿饭 和 足够的 所有的 小麦 面粉 到 绑定 它
[səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [keɪks] .
so that it can be made into cakes .
所以 那 它 能 是 制成 进入 蛋糕 .

然后加入更多的玉米粉和足够的全麦面粉，使面团能够粘合在一起，以便做成蛋糕。

[juːz][ə; eɪ] ['raʊndɪŋ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [tuː; tə] [iːtʃ] [keɪk] [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [ɪn]['wɪntə(r)]
Use a rounding tablespoonful to each cake if they are to be used in winter
使用 一个 四舍五入 一汤匙 到 每个 蛋糕 如果 他们 是 到 是 用过的 在 冬天
,
,
,

如果要在冬天食用，每个蛋糕用一满勺（约30毫升）的量。

[les] [ɪf] [fɔː(r); fə(r)] ['sʌmə(r)] [juːz] .
less if for summer use .
较少的 如果 为了 夏天 使用 .

夏季使用时用量更少。

[let] [ðem; ðəm][draɪ][æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt][pʊt] [[ˌtuː'tuː]]
Let them dry as quickly as possible , but do not put [2]
让 他们 干燥 作为 迅速地 作为 可能的 , 但 做 不是 放 [2]

让它们尽快晾干，但不要[2]

[ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔː(r)][ɪn][ðə; ðiˈ][sʌn] .
them in the oven or in the sun .
他们 在 这 烤箱 或者 在 这 太阳 .

把它们放在烤箱里或太阳下晒。

[ə; eɪ] [ræk] [hʌŋ] [haɪ] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [stəʊv] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [pleɪs] [tuː; tə][draɪ][ðem; ðəm] .
A rack hung high over the stove is a good place to dry them .
一个 架子 悬挂 高的 超过 这 火炉 是 一个 好的 地方 到 干燥 他们 .

在炉灶上方高处悬挂一个架子是晾干它们的好地方。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ]['saʊə(r)] , [bʌt; bət][nɒt] [ˌdɪsə'griːəb(ə)l] , [smel] .

They	should	have	a	sour	,	but	not	disagreeable	,	smell	.
他们	应该	有	一个	酸的	,	但	不是	令人不快的	,	闻	.

它们应该有一种酸味，但不难闻。

[ðiːz] [wɪl] [kiːp] [ɔːl] ['sʌmə(r)] [ɒn][ə; eɪ][draɪ] ['pæntri] [ʃelf] .

These	will	keep	all	summer	on	a	dry	pantry	shelf	.
这些	将要	保持	全部	夏天	在	一个	干燥	食品储藏室	架子	.

这些放在干燥的食品储藏架上可以保存整个夏天。

[pə'teɪtəʊ][ænd; ənd][hɒp][draɪ] [jiːst]

Potato	and	Hop	Dry	Yeast
土豆	和	跳	干燥	酵母

马铃薯和啤酒花干酵母

[bɔɪl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r)] [smɔːl] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌp] , [pækt] , [ɒv; əv][draɪ][hɒps] ,

Boil	together	four	small	potatoes	and	one	half	cup	,	packed	,	of	dry	hops	,
熬	一起	四	小的	土豆	和	一	一半	杯子	,	包装	,	的	干燥	酒花	,

将四个小土豆和半杯压实的干啤酒花一起煮。

['juːzɪŋ] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

using	three	pints	of	water	.
使用	三	品脱	的	水	.

使用三品脱水。

[wen] [ðə; ðiː][pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [dʌn] , [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ænd; ənd][pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔː(r)]

When	the	potatoes	are	done	,	take	them	out	and	put	through	a	sieve	or
什么时候	这	土豆	是	完毕	,	拿	他们	出去	和	放	通过	一个	筛	或者

['raɪsə(r)] .

ricer	.
碾米机	.

土豆煮熟后，取出并用筛子或压泥器压成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	two	cups	of	whole	wheat	flour	and	mix	well	.
添加	二	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	混合	出色地	.

加入两杯全麦面粉，搅拌均匀。

[streɪn] [ðə; ðiː] ['bɔɪlɪŋ] [hɒp]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiːt][ɪz][ə; eɪ] [smuːð]

Strain	the	boiling	hop	water	over	this	mixture	and	beat	till	it	is	a	smooth
拉紧	这	沸腾	跳	水	超过	这	混合物	和	打	直到	它	是	一个	光滑的

['bætə(r)] .

batter	.
连击	.

将沸腾的啤酒花水过滤到混合物中，搅拌至成为光滑的面糊。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ðiː] [seɪm] [ɒv; əv]['dʒɪndʒə(r)][ænd; ənd][wʌn][hɑːf]

Add	one	tablespoonful	of	salt	and	the	same	of	ginger	and	one	half
添加	一	一汤匙	的	盐	和	这	相同的	的	姜	和	一	一半

[kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

cup	of	sugar	.
杯子	的	糖	.

加入一汤匙盐、一汤匙姜和半杯糖。

[wen] [ˌluːk'wɔːm] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv]

When	lukewarm	,	add	one	yeast	cake	that	has	been	dissolved	in	one	cup	of
什么时候	温	,	添加	一	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一	杯子	的

[ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

lukewarm	water	.
温	水	.

水温温热时，加入一块用一杯温水溶解的酵母饼。

[let] [ðɪs] [stænd][wʌn][ɔː(r)] [tuː] [deɪz] , [ðə; ði][taɪm] [dɪ'pendɪŋ] [ə'pɒn][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði]

Let	this	stand	one	or	two	days	,	the	time	depending	upon	the	temperature	of	the
让	这	站立	一	或者	二	天	,	这	时间	取决于	之上	这	温度	的	这

[ruːm] ,

room	,
房间	,

让它静置一两天，具体时间取决于室温。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ə'keɪʒnəli] .

stirring	it	down	occasionally	.
搅拌	它	向下	偶尔	.

偶尔搅拌一下。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [smelz] [gʊd] [ænd; ənd]['saʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [kɔːn] [miːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]

When	it	smells	good	and	sour	,	add	corn	meal	till	it	is	thick	enough	to
什么时候	它	气味	好的	和	酸的	,	添加	玉米	一顿饭	直到	它	是	厚的	足够的	到

['hænd(ə)l] .

handle	.
处理	.

当闻起来有酸味时，加入玉米粉，直到面糊变得足够浓稠可以操作为止。

[meɪk] ['ɪntuː] [keɪks] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ] ['raʊndɪd] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɪf] [ðeɪ] [[θriː]]

Make	into	cakes	,	using	a	rounded	tablespoonful	if	they	[	3	]
制作	进入	蛋糕	,	使用	一个	圆润	一汤匙	如果	他们	[	3	]

用圆勺舀取适量，做成蛋糕[3]

[ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [ɪn]['wɪntə(r)][ænd; ənd] [les] [fɔː(r); fə(r)] ['sʌmə(r)] [juːz] .

are	to	be	used	in	winter	and	less	for	summer	use	.
是	到	是	用过的	在	冬天	和	较少的	为了	夏天	使用	.

冬季多用，夏季少用。

[draɪ] ['kwɪkli] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt][pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔː(r)][ɪn][ðə; ði][sʌn] .

Dry	quickly	,	but	do	not	put	in	the	oven	or	in	the	sun	.
干燥	迅速地	,	但	做	不是	放	在	这	烤箱	或者	在	这	太阳	.

快速晾干，但不要放入烤箱或阳光下暴晒。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][draɪ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][pʊt] [ə'weɪ] .

It	will	take	a	few	days	before	they	are	dry	enough	to	put	away	.
它	将要	拿	一个	很少	天	前	他们	是	干燥	足够的	到	放	离开	.

需要几天时间才能晾干到可以收起来的程度。

[ðiːz] [wɪl] [kiːp] [ɪn][ə; eɪ][bɒks][ɒn][ə; eɪ][draɪ] ['pæntri] [ʃelf] ['wɪntə(r)][ɔː(r)] ['sʌmə(r)] .

These	will	keep	in	a	box	on	a	dry	pantry	shelf	winter	or	summer	.
这些	将要	保持	在	一个	盒子	在	一个	干燥	食品储藏室	架子	冬天	或者	夏天	.

这些食物可以放在干燥的食品储藏室架子上，冬夏两季都能保存。

[wʌn] [keɪk] [ɪz]['iːkwəl][tuː; tə][ə; eɪ] [keɪk] [ɒv; əv] [kəm'prest] [jiːst] .

One	cake	is	equal	to	a	cake	of	compressed	yeast	.
一	蛋糕	是	平等的	到	一个	蛋糕	的	压缩	酵母	.

一块蛋糕相当于一块压缩酵母蛋糕。

[ˌkɒntɪ'nent(ə)l][draɪ] [jiːst]

Continental	Dry	Yeast
大陆	干燥	酵母

大陆干酵母

[wen] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [bred] [ɪn][pænz] [seɪv] [aʊt][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] .

When	putting	the	bread	in	pans	save	out	a	pint	of	the	dough	.
什么时候	推杆	这	面包	在	平底锅	节省	出去	一个	品脱	的	这	面团	.

将面包放入烤盘时，留出一品脱面团。

[rəʊl] [ðɪs] [hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn] [pleɪts] , [ænd; ənd] [liːv] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['pæntri]

Roll	this	half	an	inch	thick	,	put	it	on	plates	,	and	leave	it	on	the	pantry
卷	这	一半	一个	英寸	厚的	,	放	它	在	盘子	,	和	离开	它	在	这	食品储藏室

[ʃelf] ,

shelf	,
架子	,

将面团擀成半英寸厚，放在盘子上，然后放在食品储藏室的架子上。

['tɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'keɪʒnəli] .

turning	it	occasionally	.
转弯	它	偶尔	.

偶尔转动一下。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɪ'kʌm] [kwaɪt]['saʊə(r)][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][draɪz] .

It	will	become	quite	sour	as	it	dries	.
它	将要	变得	相当	酸的	作为	它	干燥	.

晾干后会变得很酸。

['ɑːftə(r)][ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] [ðə; ði] ['draɪɪŋ] [meɪ] [biː; bi] ['heɪs(ə)nd] ,

After	a	few	days	the	drying	may	be	hastened	,
后	一个	很少	天	这	烘干	可能	是	加快	,

几天后，干燥过程可以加快。

[bʌt; bət][duː; də][nɒt] [ˌəʊvə'hiːt] [ˌaɪ 'tiː][ɔː(r)][ðə; ði] [jiːst] [plɑːnt] [wɪl] [biː; bi] [kɪld] .

but	do	not	overheat	it	or	the	yeast	plant	will	be	killed	.
但	做	不是	过热	它	或者	这	酵母	植物	将要	是	被杀	.

但不要过度加热，否则酵母菌会死亡。

[wen] [draɪ] , [breɪk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [kən'viːniənt] ['piːsɪz] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][bɒks][ɔː(r)][dʒɑː(r)] .

When	dry	,	break	it	into	convenient	pieces	and	put	in	a	box	or	jar	.
什么时候	干燥	,	休息	它	进入	方便的	件	和	放	在	一个	盒子	或者	罐	.

晾干后，掰成方便取用的小块，放入盒子或罐子中。

[tuː; tə][juːz] , [breɪk] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

To	use	,	break	into	small	pieces	,
到	使用	,	休息	进入	小的	件	,

使用时，掰成小块。

[ɪ'nʌf] [tuː; tə][hɑːf] [fɪl] [ə; eɪ] [kʌp] [ænd; ənd] [səʊk] [tɪl] [sɒft] [ɪn] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

enough	to	half	fill	a	cup	and	soak	till	soft	in	lukewarm	water	.
足够的	到	一半	充满	一个	杯子	和	浸泡	直到	柔软的	在	温	水	.

用温水浸泡至半杯水软化。

[juːz] [laɪk] ['eni] [jiːst] .

Use	like	any	yeast	.
使用	喜欢	任何	酵母	.

使用方法与普通酵母相同。

[ai][hæv; həv][hæd; həd][ˌsætɪs'fæktəri] [rɪ'zʌlts] ['juːzɪŋ] [ðɪs] [jiːst] [fɔː(r); fə(r)] ['reɪzɪŋ] [ə; eɪ] [spʌndʒ] . [[fɔːr]]

I	have	had	satisfactory	results	using	this	yeast	for	raising	a	sponge	.	[	4	]
我	有	有	令人满意的	结果	使用	这	酵母	为了	提高	一个	海绵	.	[	4	]

我用这种酵母培养海绵，效果令人满意。[4]

['lɪkwɪd] [jiːst]

Liquid	Yeast
液体	酵母

液体酵母

[ðɪs] [wɪl] [kiːp] [wʌn][ɔː(r)] [tuː] [wiːks] [ɪn] ['sʌmə(r)] [ænd; ənd][faɪv][ɔː(r)][sɪks][ɪn]['wɪntə(r)] [ɪf] [nɒt]

This	will	keep	one	or	two	weeks	in	summer	and	five	or	six	in	winter	if	not
这	将要	保持	一	或者	二	周	在	夏天	和	五	或者	六	在	冬天	如果	不是

[ə'laʊd] [tuː; tə] [friːz] .

allowed	to	freeze	.
允许	到	冻结	.

如果不结冰，夏天可以保存一到两周，冬天可以保存五到六周。

['skɔːldɪŋ] [ɔː(r)] ['friːzɪŋ] [kɪlz] [ðə; ði] [jiːst] [plɑːnt] .

Scalding	or	freezing	kills	the	yeast	plant	.
烫	或者	冷冻	杀戮	这	酵母	植物	.

用热水烫或冷冻都能杀死酵母菌。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv][draɪ][hɒps][tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl]['dʒentli]

Add	one	cup	of	dry	hops	to	two	quarts	of	boiling	water	and	boil	gently
添加	一	杯子	的	干燥	酒花	到	二	夸脱	的	沸腾	水	和	熬	轻轻地

[fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

for	fifteen	minutes	.
为了	十五	分钟	.

将一杯干啤酒花加入两夸脱沸水中，小火煮十五分钟。

[ɪn][ðə; ði] ['miːntaɪm] [piːl] [ænd; ənd] [greɪt] [faɪv] [lɑːdʒ] [pə'teɪtəʊz]['ɪntuː] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)]

In	the	meantime	peel	and	grate	five	large	potatoes	into	enough	water	to	cover
在	这	与此同时	果皮	和	格特	五	大的	土豆	进入	足够的	水	到	覆盖

[ðem; ðəm] ;

them	;
他们	;

与此同时，将五个大土豆去皮擦成丝，放入足够的水中没过土豆；

[ðɪs] [ɪz][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðem; ðəm][frɒm; frəm] ['tɜːnɪŋ] [dɑːk] .

this	is	to	prevent	them	from	turning	dark	.
这	是	到	防止	他们	从	转弯	黑暗的	.

这是为了防止它们变黑。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv]

Add	one	cup	of	sugar	,	one	tablespoonful	of	salt	,	and	the	same	of
添加	一	杯子	的	糖	,	一	一汤匙	的	盐	,	和	这	相同的	的

['dʒɪndʒə(r)] .

ginger	.
姜	.

加入一杯糖、一汤匙盐和等量的姜。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]

Put	this	mixture	into	a	saucepan	and	pour	over	it	the	water	in	which	the
放	这	混合物	进入	一个	平底锅	和	倒	超过	它	这	水	在	哪个	这

[hɒps][hæv; həv] [bɔɪld] .

hops	have	boiled	.
酒花	有	煮沸	.

将此混合物倒入平底锅中，然后倒入煮过啤酒花的水。

[kʊk] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] , [tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɜːfɪktli] [kliːn] [krɒk] [ɔː(r)]

Cook	,	stirring	all	the	time	till	it	thickens	,	turn	into	a	perfectly	clean	crock	or
厨师	,	搅拌	全部	这	时间	直到	它	增厚	,	转动	进入	一个	完美	干净的	缸	或者

[dʒɑː(r)] ,

jar	,
罐	,

边煮边搅拌，直到汤汁浓稠，然后倒入干净的陶罐或玻璃罐中。

[ænd; ənd] [wen] [ˌluːkˈwɔːm] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [gʊd] [jiːst] [ɔː(r)] [tuː] [jiːst] [keɪks] [ðæt]

and	when	lukewarm	add	two	cups	of	good	yeast	or	two	yeast	cakes	that
和	什么时候	温	添加	二	杯子	的	好的	酵母	或者	二	酵母	蛋糕	那

[hæv; həv] [biːn] [dɪˈzɒlvd] [ɪn] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [ˌluːkˈwɔːm] [ˈwɔːtə(r)] .

have	been	dissolved	in	two	cups	of	lukewarm	water	.
有	到过	溶解	在	二	杯子	的	温	水	.

水温温热时，加入两杯优质酵母或两块溶于两杯温水中的酵母饼。

[kiːp] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] [weə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈmɒdərətli] [wɔːm] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ðə; ði] [jiːst] [daʊn] [æz; əz]

Keep	the	jar	where	it	is	moderately	warm	and	stir	the	yeast	down	as
保持	这	罐	在哪里	它	是	中等程度	温暖的	和	搅拌	这	酵母	向下	作为

[ˈɒf(ə)n] [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈraɪzɪz] .

often	as	it	rises	.
经常	作为	它	上升	.

将罐子放在温度适中的地方，并经常搅拌，直到酵母沉淀下来。

[wen] [ˌfɜːmenˈteɪʃ(ə)n] [stɒps] , [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [kwaɪt] [θɪn] .

When	fermentation	stops	,	it	will	be	quite	thin	.
什么时候	发酵	停止	,	它	将要	是	相当	薄的	.

发酵停止后，液体会变得很稀。

[ˌaɪ ˈtiː] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] [ˈkʌvəd] [ˈkləʊsli] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [[faɪv]]

It	should	then	be	covered	closely	and	put	in	a	[	5	]
它	应该	然后	是	涵盖	密切	和	放	在	一个	[	5	]

然后应该将其严密覆盖并放入[5]

[kuːl] [pleɪs] .

cool	place	.
凉爽的	地方	.

很棒的地方。

[ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [gʊd] [æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [smelz] [ˈsaʊə(r)] [bʌt; bət] [dʌz] [nɒt] [teɪst] [səʊ] .

It	is	good	as	long	as	it	smells	sour	but	does	not	taste	so	.
它	是	好的	作为	长的	作为	它	气味	酸的	但	做	不是	品尝	所以	.

只要闻起来酸但不尝起来酸，那就是好的。

[wen] [jiːst] [ˈluːzɪz] [ɪts] [smel] [ˌaɪ ˈtiː] [hæz; həz] [nəʊ] [mɔː(r)] [ˈraɪzɪŋ] [ˈpaʊə(r)] ; [ɪn] [ˈʌðə(r)] [wɜːdz] ,

When	yeast	loses	its	smell	it	has	no	more	rising	power	;	in	other	words	,
什么时候	酵母	失败	它是	闻	它	有	不	更多的	上升	力量	;	在	其他	字	,

酵母失去气味后就失去了发酵能力；换句话说，

[ðə; ði] [jiːst] [plɑːnt] [ɪz] [ded] .

the	yeast	plant	is	dead	.
这	酵母	植物	是	死的	.

酵母菌已经死了。

[wʌn] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [ðɪs] [jiːst] [ɪz] [ˈiːkwəl] [tuː; tə] [wʌn] [keɪk] [ɒv; əv] [kəmˈprest] [jiːst] .

One	half	cup	of	this	yeast	is	equal	to	one	cake	of	compressed	yeast	.
一	一半	杯子	的	这	酵母	是	平等的	到	一	蛋糕	的	压缩	酵母	.

半杯这种酵母相当于一块压缩酵母。

[ðə; ði] [pəˈteɪtəʊz] [meɪ] [biː; bi] [bɔɪld] [ænd; ənd] [mæʃt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

The	potatoes	may	be	boiled	and	mashed	through	a	sieve	,
这	土豆	可能	是	煮沸	和	捣碎	通过	一个	筛	,

土豆可以煮熟后用筛子捣成泥。

[bʌt; bət] [ˈpræktɪkl] [bred] - [mˈeɪkəz] [seɪ] [ðæt] [ðə; ði] [ˈgreɪtɪd] [pəˈteɪtəʊz] [meɪk] [ðə; ði] [best] [jiːst] . [[sɪks]

but	practical	bread	-	makers	say	that	the	grated	potatoes	make	the	best	yeast	.	[	6	]	]
但	实际的	面包	-	制造商	说	那	这	磨碎的	土豆	制作	这	最好的	酵母	.	[	6	]	

但经验丰富的面包师说，磨碎的土豆是最好的酵母。[6]

[sə'dʒestʃənz]
SUGGESTIONS
建议

建议

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ɒv; əv] [bred]
FOR **THE** **MAKING** **OF** **BREAD**
为了 这 制作 的 面包

用于制作面包

[wɪ'ðaʊt] [waɪt] ['flaʊə(r)]
WITHOUT **WHITE** **FLOUR**
没有 白色的 面粉

不含白面粉

[bredz] [meɪd] [wɪð] ['lɪt(ə)l][ɔ:(r)][nəʊ] [wi:t] [tu:; tə][bi:; bi] [sək'sesf(ə)l] [mʌst; məst][bi:; bi] ['tri:tɪd] [ɪn][ə; eɪ]
Breads **made** **with** **little** **or** **no** **wheat** **to** **be** **successful** **must** **be** **treated** **in** **a**
面包 制成 和 小的 或者 不 小麦 到 是 成功的 必须 是 治疗 在 一个
['dɪfrənt] [wei] [frɒm; frəm] [waɪt] ['flaʊə(r)] [bredz] .
different **way** **from** **white** **flour** **breads** **.**
不同的 方式 从 白色的 面粉 面包 .

用少量或不含小麦粉制作的面包要想成功，其制作方法必须与白面粉面包不同。

[ɪf] [ðeə(r)][ɪz] [kʊkt] ['sɪəriəl][ɪn][ðə; ði] [dəʊ] [ˌaɪ 'ti:][mʌst; məst][bi:; bi] [meɪd] [mʌtʃ] ['stɪfər] [ðæn; ðən]
If **there** **is** **cooked** **cereal** **in** **the** **dough** **it** **must** **be** **made** **much** **stiffer** **than**
如果 那里 是 煮熟 谷物 在 这 面团 它 必须 是 制成 很多 更硬 比
[fɔ:(r); fə(r)]['ɔ:d(ə)n(ə)ri] [bred] .
for **ordinary** **bread** **.**
为了 普通的 面包 .

如果面团里有煮熟的谷物，那么做出来的面包就必须比做普通面包的面团硬得多。

[ɔ:l] [dɑ:k] [bredz] [mʌst; məst][bi:; bi] [wel] ['rɪz(ə)n][ɪn][ðə; ði] [dəʊ] ,
All **dark** **breads** **must** **be** **well** **risen** **in** **the** **dough** **,**
全部 黑暗的 面包 必须 是 出色地 升起 在 这 面团 ,

所有黑面包的面团都必须充分发酵。

[bʌt; bət][mʌst; məst][nɒt][raɪz][tu:; tə]['dʌb(ə)l][ðeə(r)][bʌlk]['ɑ:ftə(r)] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði][pænz] ; ['əʊnli][tu:; tə]
but **must** **not** **rise** **to** **double** **their** **bulk** **after** **putting** **in** **the** **pans** **;** **only** **to**
但 必须 不是 上升 到 双倍的 他们的 大部分 后 推杆 在 这 平底锅 ; 仅有的 到
[hɑ:f] ['dʌb(ə)l] .
half **double** **.**
一半 双倍的 .

但放入锅中后体积不能膨胀到原来的两倍；只能膨胀到原来的一半。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi:; bi][æz; əz][hɒt][æz; əz][fɔ:(r); fə(r)] [waɪt] [bred] ;
The **oven** **should** **not** **be** **as** **hot** **as** **for** **white** **bread** **;**
这 烤箱 应该 不是 是 作为 热的 作为 为了 白色的 面包 ;

烤箱温度不宜像烤白面包那样高；

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [səʊ] [ðæt] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ləʊf] [wɪl] [nɒt][bi:; bi] [ˌəʊvə'dʌn] [ɪn]
it **should** **be** **at** **a** **temperature** **so** **that** **a** **small** **loaf** **will** **not** **be** **overdone** **in**
它 应该 是 在 一个 温度 所以 那 一个 小的 面包 将要 不是 是 做得太过火了 在
[æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)] .
an **hour** **and** **a** **quarter** **.**
一个 小时 和 一个 四分之一 .

烤箱温度应该合适，这样烤一小块面包一个多小时后才不会烤过头。

[wen] ['pɒsəb(ə)l][juːz][mɪlk] , [ɔː(r)][æt; ət] [liːst] [pɑːt] [mɪlk] , [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['lɪkwɪd][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði]

When	possible	use	milk	,	or	at	least	part	milk	,	for	the	liquid	in	making	the
什么时候	可能的	使用	牛奶	，	或者	在	至少	部分	牛奶	，	为了	这	液体	在	制作	这

[spʌndʒ] ;

sponge	;
海绵	;

制作海绵时，如果可能，请使用牛奶，或者至少使用部分牛奶作为液体；

[ðə; ði] [dəʊ] [wɪl] [juːz] [les] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][rɪ'kwaɪə(r)] [les] [niːdɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] [bred] [wɪl]

the	dough	will	use	less	flour	and	require	less	kneading	and	the	bread	will
这	面团	将要	使用	较少的	面粉	和	要求	较少的	揉捏	和	这	面包	将要

[hæv; həv]['greɪtə(r)] [fuːd] ['vælјuː] .

have	greater	food	value	.
有	更大的	食物	价值	.

这样制作出来的面团用料更少，揉面时间更短，面包的营养价值也更高。

[ðə; ði][mɪlk][mʌst; məst][biː; bi]['skɔːldɪd][ænd; ənd] [kuːld] [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] ['saʊə(r)][æz; əz][ðə; ði] [dəʊ]

The	milk	must	be	scalded	and	cooled	or	it	may	sour	as	the	dough
这	牛奶	必须	是	烫伤	和	冷却	或者	它	可能	酸的	作为	这	面团

['raɪzɪz] .

rises	.
上升	.

牛奶必须先用开水烫一下再冷却，否则面团发酵时牛奶可能会变酸。

[ɪf] [['sɛvən]]

If	[	7	]
如果	[	7	]

如果[7]

[kɔːn] [miːl] [ɪz][tuː; tə][biː; bi]['skɔːldɪd] [wɪð] [ðə; ði][mɪlk] ,

corn	meal	is	to	be	scalded	with	the	milk	,
玉米	一顿饭	是	到	是	烫伤	和	这	牛奶	，

将玉米粉用牛奶烫一下。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)][tuː; tə][stɜː(r)][ðə; ði] [miːl] ['ɪntuː][ðə; ði][mɪlk] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪn][ðə; ði] ['sɔːspən] [ɒn]

it	is	better	to	stir	the	meal	into	the	milk	when	it	is	in	the	saucepan	on
它	是	更好的	到	搅拌	这	一顿饭	进入	这	牛奶	什么时候	它	是	在	这	平底锅	在

[ðə; ði] [stəʊv] ['rɑːðə(r)][ðæn; ðən][tuː; tə][pɔː(r)][ðə; ði][hɒt] [mɪlk]['əʊvə(r)][ðə; ði] [miːl] .

the	stove	rather	than	to	pour	the	hot	milk	over	the	meal	.
这	火炉	相当	比	到	倒	这	热的	牛奶	超过	这	一顿饭	.

最好在炉子上的平底锅里，将食物搅拌到牛奶中，而不是将热牛奶倒在食物上。

[dəʊnt] [meɪk] [ðə; ði] [mis'teik] [ɒv; əv] ['hævɪŋ] [ðə; ði] [dɑːk] [ləʊf] [swiːt] .

Don't	make	the	mistake	of	having	the	dark	loaf	sweet	.
不	制作	这	错误	的	拥有	这	黑暗的	面包	甜的	.

不要犯把黑面包当甜面包吃的错误。

[wʌn] ['taɪə(r)z] ['veri] [suːn] [ɒv; əv][ə; eɪ] [swiːt] [bred] [æz; əz][ðə; ði] [stɑːf] [ɒv; əv][laɪf] .

One	tires	very	soon	of	a	sweet	bread	as	the	staff	of	life	.
一	轮胎	非常	很快	的	一个	甜的	面包	作为	这	职员	的	生活	.

人们很快就会对以甜面包为主食的食物感到厌倦。

[ɪn]['juːzɪŋ]['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] [njuː] [bredz] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nesəsəri] [tuː; tə][rɪ'membə(r)] [ðæt] [æt; ət]

In	using	recipes	for	these	new	breads	it	is	necessary	to	remember	that	at
在	使用	食谱	为了	这些	新的	面包	它	是	必要的	到	记住	那	在

[ðə; ði]['prez(ə)nt][taɪm] [ðeə(r)][ɪz][nəʊ] ['stændəd] [fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] [miːlz] [ænd; ənd]['flauəz] [ðæt] [wiː; wi]

the	present	time	there	is	no	standard	for	these	meals	and	flours	that	we
这	展示	时间	那里	是	不	标准	为了	这些	餐	和	面粉	那	我们

[ɑː(r); ə(r)]['juːzɪŋ] .

are	using	.
是	使用	.

使用这些新面包的配方时，必须记住，目前我们使用的这些食材和面粉还没有统一的标准。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['meni] [gʊd] [kaɪndz][ɒn][ðə; ði] ['mɑːkɪt] [ðæt] ['dɪfə(r)][ɪn][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['lɪkwɪd]

There	are	many	good	kinds	on	the	market	that	differ	in	the	amount	of	liquid
那里	是	许多	好的	种类	在	这	市场	那	不同	在	这	数量	的	液体

[ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [teɪk] [ʌp] .

that	they	will	take	up	.
那	他们	将要	拿	向上	.

市面上有很多种优质产品，它们吸收液体的量各不相同。

[ɪn] [nʌn] [ɒv; əv][ðə; ði]['resəpɪz] ['kɔːlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][duː; də][ai][rɪ'fɜː(r)][tuː; tə]

In	none	of	the	recipes	calling	for	whole	wheat	flour	do	I	refer	to
在	没有任何	的	这	食谱	呼叫	为了	所有的	小麦	面粉	做	我	参考	到

['flaʊə(r)] [wɪð] [bræn][ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

flour	with	bran	in	it	.
面粉	和	麸	在	它	.

在所有需要用到全麦面粉的食谱中，我都没有提到含有麸皮的面粉。

[həʊl] [wiːt] , [raɪ] , [əʊt] , ['bɑːli] ,

Whole	wheat	,	rye	,	oat	,	barley	,
所有的	小麦	,	黑麦	,	燕麦	,	大麦	,

全麦、黑麦、燕麦、大麦

[ænd; ənd][raɪs]['flaʊə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][faɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][gəʊ] [θruː] [ə; eɪ][faɪn]['flaʊə(r)] [sɪv] ;

and	rice	flour	should	be	fine	enough	to	go	through	a	fine	flour	sieve	;
和	米	面粉	应该	是	美好的	足够的	到	去	通过	一个	美好的	面粉	筛	;

米粉的细度应该足以通过细面粉筛；

['ʌðəwaɪz] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kɔːld] [miːlz] .

otherwise	they	should	be	called	meals	.
否则	他们	应该	是	称为	餐	.

否则它们就应该被称为餐食。

[kɔːn] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] ['veri] [faɪn]['bəʊltɪd] [miːl] [ɑː(r); ə(r)][æz; əz][faɪn][æz; əz][ðə; ði] [həʊl] [wiːt]

Corn	flour	and	the	very	fine	bolted	meal	are	as	fine	as	the	whole	wheat
玉米	面粉	和	这	非常	美好的	螺栓连接	一顿饭	是	作为	美好的	作为	这	所有的	小麦

['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['kænɒt] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['resəpɪz] ['kɔːlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [kɔːn] [miːl] .

flour	and	cannot	be	used	for	the	recipes	calling	for	corn	meal	.
面粉	和	不能	是	用过的	为了	这	食谱	呼叫	为了	玉米	一顿饭	.

玉米粉和极细的粗玉米粉与全麦面粉一样细，不能用于需要玉米粉的食谱中。

[ðə; ði] ['kɔːrsər] ['bəʊltɪd] [miːl] [kæn; kən][biː; bi] ['triːtɪd] [æz; əz][ðə; ði][faɪn]['grænjʊleɪtɪd] [miːl] . [[eit]]

The	coarser	bolted	meal	can	be	treated	as	the	fine	granulated	meal	.	[	8	]
这	较粗糙	螺栓连接	一顿饭	能	是	治疗	作为	这	美好的	颗粒状	一顿饭	.	[	8	]

较粗的碎粉可以视为细粒粉。[8]

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [jiːst] [bred] ['ɔːlweɪz][hæv; həv][ðə; ði]['lɪkwɪd] [ˌluːk'wɔːm] ,

In	making	yeast	bread	always	have	the	liquid	lukewarm	,
在	制作	酵母	面包	总是	有	这	液体	温	,

制作酵母面包时，液体一定要保持温热。

[ænd; ənd][ɪn][kəʊld] ['weðə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [fə'sɪlɪteɪts] ['mætəz] [tuː; tə] [wɔːm] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .

and	in	cold	weather	it	facilitates	matters	to	warm	the	flour	.
和	在	寒冷的	天气	它	促进	事情	到	温暖的	这	面粉	.

在寒冷的天气里，加热面粉有助于提高面粉的含水量。

['nevə(r)][let] [spʌndʒ] [ɔː(r)] [dəʊ] [get] [tʃɪld] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz]['rɪz(ə)n][wʌns] ;

Never	let	sponge	or	dough	get	chilled	until	it	has	risen	once	;
绝不	让	海绵	或者	面团	得到	冷藏	直到	它	有	升起	一次	;

切勿让海绵或面团在发酵一次之前冷藏；

['ɑːftə(r)] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi][pʊt][ɪn][ðə; ði][aɪs][bɒks][tuː; tə] [tʃek] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]

after	**that**	**it**	**can**	**be**	**put**	**in**	**the**	**ice**	**box**	**to**	**check**	**fermentation**	**till**	**it**	**is**
后	那	它	能	是	放	在	这	冰	盒子	到	查看	发酵	直到	它	是

['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪk] ['ɪntuː][rəʊlz][ɔː(r)] ['kɒfi] [bred] .

needed	**to**	**make**	**into**	**rolls**	**or**	**coffee**	**bread**	**.**
需要	到	制作	进入	卷	或者	咖啡	面包	.

之后可以将其放入冰盒中检查发酵情况，直到需要制作面包卷或咖啡面包时再取出。

[θɪk] ['stəʊnweə(r)][ɪz][ðə; ði][best][mə'tɪəriəl][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['mɪksɪŋ] - [bəʊl][fɔː(r); fə(r)] [jiːst] [bred] ,

Thick	**stoneware**	**is**	**the**	**best**	**material**	**for**	**a**	**mixing**	**-**	**bowl**	**for**	**yeast**	**bread**	**,**
厚的	石器	是	这	最好的	材料	为了	一个	混合	-	碗	为了	酵母	面包	,

厚实的陶器是制作酵母面包搅拌碗的最佳材料。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hevi] [tuː; tə]['hænd(ə)l] .

but	**it**	**is**	**heavy**	**to**	**handle**	**.**
但	它	是	重的	到	处理	.

但是它很重，搬起来很费劲。

[ɪf] [ðə; ði] [spʌndʒ] [ɔː(r)] [dəʊ] [ɪz][set][tuː; tə][raɪz][ɪn][ə; eɪ][tɪn] [dɪʃ] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] [ræpt]

If	**the**	**sponge**	**or**	**dough**	**is**	**set**	**to**	**rise**	**in**	**a**	**tin**	**dish**	**it**	**should**	**be**	**well**	**wrapped**
如果	这	海绵	或者	面团	是	放	到	上升	在	一个	锡	盘子	它	应该	是	出色地	包装

[ɪn][ə; eɪ] [θɪk] [klɒθ] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [dəʊ] [æt; ət][æn; ən]['iːv(ə)n] ['temprətʃə(r)] .

in	**a**	**thick**	**cloth**	**to**	**keep**	**the**	**dough**	**at**	**an**	**even**	**temperature**	**.**
在	一个	厚的	布	到	保持	这	面团	在	一个	甚至	温度	.

如果将海绵或面团放在锡盘中发酵，应该用厚布将其包裹好，以保持面团温度均匀。

[bəuθ] [spʌndʒ] [ænd; ənd] [dəʊ] [wɪl] [stænd][ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ɒv; əv][hɑːd] ['triːtmənt] ,

Both	**sponge**	**and**	**dough**	**will**	**stand**	**a**	**good**	**deal**	**of**	**hard**	**treatment**	**,**
两个都	海绵	和	面团	将要	站立	一个	好的	交易	的	难的	治疗	,

海绵和面团都能经受相当程度的粗暴对待。

[bʌt; bət][ðə; ði] [bred] - ['meɪkɪŋ] [wɪl] [biː; bi] [sləʊ] [ænd; ənd][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [pɔː(r); pʊə(r)] .

but	**the**	**bread**	**-**	**making**	**will**	**be**	**slow**	**and**	**the**	**result**	**poor**	**.**
但	这	面包	-	制作	将要	是	慢的	和	这	结果	贫穷的	.

但制作面包的速度会很慢，而且成品质量也不好。

[ə; eɪ] [bred] - ['mɪksə(r)][ɪz][ə; eɪ] [greɪt] ['leɪbə(r)] - ['seɪvə(r)] ,

A	**bread**	**-**	**mixer**	**is**	**a**	**great**	**labor**	**-**	**saver**	**,**
一个	面包	-	混合器	是	一个	伟大的	劳动	-	省钱	,

面包搅拌机非常省力。

[bʌt; bət][ðeə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ] [θɪk] [klɒθ] ['kʌvə(r)][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] .

but	**there**	**should**	**be**	**a**	**thick**	**cloth**	**cover**	**to**	**be**	**used**	**with**	**it**	**.**
但	那里	应该	是	一个	厚的	布	覆盖	到	是	用过的	和	它	.

但应该搭配厚布套使用。

[ðə; ði]['raɪzɪŋ][ɒv; əv] [dəʊ] [meɪ][biː; bi]['heɪs(ə)nd][baɪ] ['setɪŋ] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] [wɔːm]

The	**rising**	**of**	**dough**	**may**	**be**	**hastened**	**by**	**setting**	**the**	**dish**	**in**	**a**	**pan**	**of**	**warm**
这	上升	的	面团	可能	是	加快	经过	环境	这	盘子	在	一个	平底锅	的	温暖的

['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ['ædɪŋ] [mɔː(r)][frɒm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm][tuː; tə] [kiːp] [ʌp][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] . [

water	**and**	**adding**	**more**	**from**	**time**	**to**	**time**	**to**	**keep**	**up**	**the**	**temperature**	**.**	**[**
水	和	添加	更多的	从	时间	到	时间	到	保持	向上	这	温度	.	[

[naɪn]]

9	**]**
9	]

将碗放在一锅温水中，不时加水以保持温度，可以加快面团的发酵。[9]

['spʌndʒɪz]

SPONGES

海绵

海绵

[ɔːl] ['fɒrən] ['beɪkəz] [juːz][ðə; ðɪ] [spʌndʒ] ['meθəd] [fɔː(r); fə(r)][ðeə(r)][best] [bredz] [ænd; ənd][rəʊlz]

All	foreign	bakers	use	the	sponge	method	for	their	best	breads	and	rolls
全部	外国的	面包师	使用	这	海绵	方法	为了	他们的	最好的	面包	和	卷

[ænd; ənd][rɪ'fɜː(r)][tuː; tə] [ðæt] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] [streɪt] [dəʊ] [æz; əz] “ [ɒf] - [hænd] [bred] .

and	refer	to	that	made	from	the	straight	dough	as	“	off	-	hand	bread	.
和	参考	到	那	制成	从	这	直的	面团	作为	“	离开	-	手	面包	.

所有外国面包师都使用海绵法制作他们最好的面包和卷饼，并将用直接面团制作的面包称为“手工面包”。

” [ðeɪ] ['riːz(ə)nəbli] [kleɪm] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['meni] [əd'væntɪdʒ] ;

”	They	reasonably	claim	that	it	has	many	advantages	;
”	他们	合理	宣称	那	它	有	许多	优势	;

“他们有理由声称它有很多优点；

[ðæt] [ðə; ðɪ] [bred] [meɪd] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [spʌndʒ] [hæz; həz][ə; eɪ]['betə(r)]['fleɪvə(r)] , [rɪ'kwaɪəz] [les]

that	the	bread	made	from	a	sponge	has	a	better	flavor	,	requires	less
那	这	面包	制成	从	一个	海绵	有	一个	更好的	味道	,	需要	较少的

['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [les] [jiːst] ,

shortening	and	less	yeast	,
缩短	和	较少的	酵母	,

用海绵面团制作的面包味道更好，需要的起酥油和酵母也更少。

[kiːps] [mɔɪst] [lɒŋgə(r)] , [ænd; ənd][ɪz][mɔː(r)] ['velvəti] [ɪn]['tekstʃə(r)] .

keeps	moist	longer	,	and	is	more	velvety	in	texture	.
保持	潮湿	更长	,	和	是	更多的	天鹅绒般的	在	质地	.

保持湿润时间更长，质地更柔滑。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][mɔː(r)] [kən'viːniənt] ['meθəd] ,

It	is	a	more	convenient	method	,
它	是	一个	更多的	方便的	方法	,

这是一种更便捷的方法。

[fɔː(r); fə(r)] [ɔːl'ðəʊ] [ðə; ðɪ] [spʌndʒ] [wɪl] [raɪz][ɪn][fɔː(r)] ['aʊəz] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][stænd][lɒŋgə(r)][ðæn; ðən]

for	although	the	sponge	will	rise	in	four	hours	it	can	stand	longer	than
为了	虽然	这	海绵	将要	上升	在	四	小时	它	能	站立	更长	比

[ðə; ðɪ] [streɪt] [dəʊ] [wɪ'ðaʊt] [dɪˌtɪəriə'reɪʃ(ə)n] ,

the	straight	dough	without	deterioration	,
这	直的	面团	没有	恶化	,

虽然海绵面团会在四个小时内发酵，但它比直接发酵的面团能放置更长时间而不变质。

[ænd; ənd] ['meni] [kaɪndz][ɒv; əv] [bred] , ['kɒfi] [keɪk] , [ænd; ənd][rəʊlz][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm]

and	many	kinds	of	bread	,	coffee	cake	,	and	rolls	can	be	made	from
和	许多	种类	的	面包	,	咖啡	蛋糕	,	和	卷	能	是	制成	从

[wʌn] [spʌndʒ] .

one	sponge	.
一	海绵	.

一块海绵可以做出很多种类的面包、咖啡蛋糕和卷饼。

[ɔːl] [dɑːk] [bredz] [hæv; həv][ə; eɪ][mɔː(r)] [ə'træktɪv] ['kʌlə(r)] [ɪf] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [dɑːk] [mə'læsɪz]

All	dark	breads	have	a	more	attractive	color	if	one	tablespoonful	of	dark	molasses
全部	黑暗的	面包	有	一个	更多的	吸引人的	颜色	如果	一	一汤匙	的	黑暗的	糖蜜

[ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [spʌndʒ] ,

is	added	to	the	sponge	,
是	额外	到	这	海绵	,

如果在面团中加入一汤匙深色糖蜜，所有深色面包的颜色都会更加诱人。

[bʌt; bət] [ðɪs] ['heɪsnz] [ðə; ðɪ]['raɪzɪŋ] ; [səʊ] , [ɪf] [ðə; ðɪ] [spʌndʒ] [ɪz][tuː; tə][stænd] [ˌəʊvə'naɪt] ,

but	this	hastens	the	rising	;	so	,	if	the	sponge	is	to	stand	overnight	,
但	这	加快	这	上升	;	所以	,	如果	这	海绵	是	到	站立	过夜	,

但这会加速海绵的膨胀；所以，如果海绵要放置过夜，

[duː; də][nɒt][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] ['mɔːnɪŋ] [wen] [ðə; ði] [bred] [ɪz] [mɪkst] . [-]

do	not	add	it	till	morning	when	the	bread	is	mixed	.	[	10	]
做	不是	添加	它	直到	早晨	什么时候	这	面包	是	混合	.	[	-	]

直到早上搅拌面包时再加入。[10]

[sɔːlt][rɪ'tɑːrdz][ðə; ði]['raɪzɪŋ] ,

Salt	retards	the	rising	,
盐	智障	这	上升	,

盐会减缓上升速度。

[səʊ][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)][ɪn][kəʊld] ['weðə(r)] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] [ðæt] [wen] [ðə; ði] [bred] [ɪz] [meɪd] [ʌp] .

so	it	is	better	in	cold	weather	to	add	that	when	the	bread	is	made	up	.
所以	它	是	更好的	在	寒冷的	天气	到	添加	那	什么时候	这	面包	是	制成	向上	.

所以在寒冷的天气里，最好在做面包的时候再加入。

[həʊl] [wiːt] [spʌndʒ]

Whole	Wheat	Sponge
所有的	小麦	海绵

全麦海绵蛋糕

[skɔːld] [θriː] [kʌps][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd][tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ˌluːk'wɔːm] .

Scald	three	cups	of	milk	and	let	it	stand	till	it	is	lukewarm	.
烫伤	三	杯子	的	牛奶	和	让	它	站立	直到	它	是	温	.

将三杯牛奶烫一下，然后静置至温热。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][wʌn]

Add	one	teaspoonful	of	salt	and	one	tablespoonful	of	molasses	and	one
添加	一	一茶匙	的	盐	和	一	一汤匙	的	糖蜜	和	一

[jiːst] [keɪk] [ðæt][hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

yeast	cake	that	has	been	dissolved	in	one	half	cup	of	warm	water	.
酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一	一半	杯子	的	温暖的	水	.

加入一茶匙盐、一汤匙糖蜜和一块用半杯温水溶解的酵母饼。

[stɜː(r)][ɪn] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][drɒp]['bætə(r)] .

Stir	in	enough	whole	wheat	flour	to	make	a	drop	batter	.
搅拌	在	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	降低	连击	.

拌入足够的全麦面粉，制成可滴落的面糊。

[biːt] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] [dɪʃ] [tuː; tə][raɪz] .

Beat	well	and	put	it	in	a	covered	dish	to	rise	.
打	出色地	和	放	它	在	一个	涵盖	盘子	到	上升	.

充分搅拌后放入带盖容器中发酵。

[juːz][æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɪn][ðə; ði] [bred] ['resəpɪz] .

Use	as	directed	in	the	bread	recipes	.
使用	作为	指导	在	这	面包	食谱	.

按照面包食谱中的说明使用。

['wɔːtə(r)][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][mɪlk] .

Water	can	be	used	in	place	of	milk	.
水	能	是	用过的	在	地方	的	牛奶	.

可以用清水代替牛奶。

[pə'teɪtəʊ] [spʌndʒ]

Potato	Sponge
土豆	海绵

土豆海绵

[mæʃ] [ɔː(r)][pʊt] [θruː] [ə; eɪ]['reɪsə(r)] [ɪ'nʌf] [hɒt] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz][tuː; tə] [meɪk] [tuː] ['kʌp,ful] .

Mash	or	put	through	a	ricer	enough	hot	boiled	potatoes	to	make	two	cupfuls	.
捣碎	或者	放	通过	一个	碾米机	足够的	热的	煮沸	土豆	到	制作	二	杯	.

将足够多的热煮土豆捣成泥或用土豆压泥器压成泥，制成两杯土豆泥。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**two**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	二	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	混合	出色地	.

加入两杯全麦面粉，搅拌均匀。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv][ðə; ðiː]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ðiː][pə'teɪtəʊz][wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] ;

Pour	**over**	**this**	**two**	**cups**	**of**	**the**	**water**	**in**	**which**	**the**	**potatoes**	**were**	**boiled**	**;**
倒	超过	这	二	杯子	的	这	水	在	哪个	这	土豆	是	煮沸	;

将煮土豆的水（共两杯）浇在上面；

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][hɒt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['θʌrəli] [skɔːld][ðə; ðiː]['mɪkstʃə(r)] .

this	**should**	**be**	**hot**	**enough**	**to**	**thoroughly**	**scald**	**the**	**mixture**	**.**
这	应该	是	热的	足够的	到	彻底	烫伤	这	混合物	.

这个温度应该足以将混合物彻底烫熟。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv][sɔːlt] .

Add	**one**	**tablespoonful**	**of**	**molasses**	**and**	**two**	**teaspoonfuls**	**of**	**salt**	**.**
添加	一	一汤匙	的	糖蜜	和	二	茶匙	的	盐	.

加入一汤匙糖蜜和两茶匙盐。

[stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [smuːð] ['bætə(r)] .

Stir	**till**	**it**	**is**	**a**	**smooth**	**batter**	**.**
搅拌	直到	它	是	一个	光滑的	连击	.

搅拌至面糊顺滑。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [spʌndʒ] [æt; ət] [-]

If	**this**	**is**	**to**	**be**	**made**	**into**	**a**	**sponge**	**at**	**[**	**11**	**]**
如果	这	是	到	是	制成	进入	一个	海绵	在	[	-	]

如果要将其制成海绵[11]

[wʌns] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

once	**,**	**add**	**one**	**cup**	**of**	**cold**	**water**	**,**
一次	,	添加	一	杯子	的	寒冷的	水	,

一次性加入一杯冷水，

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ðiː]['bætə(r)][ɪz] [ˌluːk'wɔːm] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd]

and	**when**	**the**	**batter**	**is**	**lukewarm**	**add**	**one**	**yeast**	**cake**	**that**	**has**	**been**	**dissolved**
和	什么时候	这	连击	是	温	添加	一	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解

[ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

in	**one**	**cup**	**of**	**lukewarm**	**water**	**.**
在	一	杯子	的	温	水	.

当面糊温热时，加入一块用一杯温水溶解的酵母块。

[set] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz][fɔː(r)] ['aʊəz] .

Set	**it**	**to**	**rise**	**four**	**hours**	**.**
放	它	到	上升	四	小时	.

设置发酵时间为四小时。

[ðə; ðiː][pə'teɪtəʊ][ænd; ənd]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ænd; ənd]['skɔːldɪd][æt; ət]['eni] [taɪm] [ðæt]

The	**potato**	**and**	**flour**	**mixture**	**may**	**be**	**made**	**and**	**scalded**	**at**	**any**	**time**	**that**
这	土豆	和	面粉	混合物	可能	是	制成	和	烫伤	在	任何	时间	那

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kən'viːniənt] [tuː; tə] [kʊk] [ðə; ðiː][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][kæn; kən][stænd][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['wɒntɪd]

it	**is**	**convenient**	**to**	**cook**	**the**	**potatoes**	**and**	**can**	**stand**	**until**	**it**	**is**	**wanted**
它	是	方便的	到	厨师	这	土豆	和	能	站立	直到	它	是	通缉

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ðiː] [spʌndʒ] .

for	**the**	**sponge**	**.**
为了	这	海绵	.

土豆和面粉的混合物可以在方便煮土豆的时候随时制作并烫煮，然后放置一段时间，直到需要制作海绵蛋糕时再进行。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪ'kʌm] [kəʊld] ,

If	**it**	**has**	**become**	**cold**	**,**
如果	它	有	变得	寒冷的	,

如果天气变冷了，

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][hɒt] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [ˌluːk'wɔːm] [ænd; ənd]

add	one	cup	of	water	hot	enough	to	make	the	mixture	lukewarm	and
添加	一	杯子	的	水	热的	足够的	到	制作	这	混合物	温	和

[prə'siːd] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd] [wɪð] [ðə; ði] [jiːst] .

proceed	as	directed	with	the	yeast	.
继续	作为	指导	和	这	酵母	.

加入一杯足够热的水，使混合物温热，然后按照酵母的指示进行操作。

[kɔːn] [miːl] [spʌndʒ]

Corn	Meal	Sponge
玉米	一顿饭	海绵

玉米粉海绵

[bɔɪl][fɔː(r)]['miːdiəm] - [saɪzd][pə'teɪtəʊz][ɪn][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

Boil	four	medium	-	sized	potatoes	in	one	quart	of	water	.
熬	四	中等的	-	尺寸	土豆	在	一	夸脱	的	水	.

将四个中等大小的土豆放入一夸脱水中煮熟。

[wen] [dʌn] [pɔː(r)] [θriː] [kʌps][ɒv; əv][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pə'teɪtəʊ]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf]

When	done	pour	three	cups	of	the	boiling	potato	water	over	one	and	one	half
什么时候	完毕	倒	三	杯子	的	这	沸腾	土豆	水	超过	一	和	一	一半

[kʌps][ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] .

cups	of	corn	meal	and	stir	till	it	is	smooth	.
杯子	的	玉米	一顿饭	和	搅拌	直到	它	是	光滑的	.

完成后，将三杯煮沸的土豆水倒入一杯半玉米粉中，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌps] [ɒv; əv][ðə; ði][pə'teɪtəʊ] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [mæʃt] [ɔː(r)][pʊt]

Add	one	and	one	half	cups	of	the	potato	that	has	been	mashed	or	put
添加	一	和	一	一半	杯子	的	这	土豆	那	有	到过	捣碎	或者	放

[θruː] [ə; eɪ]['raɪsə(r)] ,

through	a	ricer	,
通过	一个	碾米机	,

加入一杯半捣碎的土豆泥或用土豆压泥器压成的土豆泥，

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [mə'læsɪz] .

one	tablespoonful	of	salt	,	and	one	of	molasses	.
一	一汤匙	的	盐	,	和	一	的	糖蜜	.

一汤匙盐，一汤匙糖蜜。

[wen] [ðɪs] [ɪz] [ˌluːk'wɔːm] ,

When	this	is	lukewarm	,
什么时候	这	是	温	,

当这种感觉不温不火时，

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

add	one	yeast	cake	that	has	been	dissolved	in	one	cup	of	lukewarm	water	.
添加	一	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一	杯子	的	温	水	.

加入一块用一杯温水溶解的酵母饼。

[set] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz][ænd; ənd][juːz][æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɪn][ðə; ði]['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)] [spʌndʒ] [bred] . [-

Set	it	to	rise	and	use	as	directed	in	the	recipes	for	sponge	bread	.	[	12
放	它	到	上升	和	使用	作为	指导	在	这	食谱	为了	海绵	面包	.	[	-

]

]

]

让它发酵，然后按照海绵面包的食谱说明使用。[12]

[əʊt] ['flaʊə(r)] [spʌndʒ]

Oat	Flour	Sponge
燕麦	面粉	海绵

燕麦粉海绵

[teɪk] [wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌps][ɒv; əv][hɒt] [mæʃt] [pə'teɪtəʊ] , [tuː] [kʌps][ɒv; əv] ['sɪftɪd] [əʊt]
Take one and one half cups of hot mashed potato , two cups of sifted oat
拿 一 和 一 一半 杯子 的 热的 捣碎 土豆 , 二 杯子 的 筛过的 燕麦
['flaʊə(r)] ,
flour ,
面粉 ,

取一杯半热土豆泥，两杯过筛燕麦粉，

[mɪks] [wel] , [ænd; ənd][skɔːld] [wɪð] [tuː] [kʌps][ɒv; əv][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz]
mix well , and scald with two cups of the boiling water in which the potatoes
混合 出色地 , 和 烫伤 和 二 杯子 的 这 沸腾 水 在 哪个 这 土豆
[wɜː(r); wə(r)] [kʊkt] .
were cooked .
是 煮熟 .

充分搅拌，然后用煮土豆的两杯沸水烫一下。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv][sɔːlt] .
Add one tablespoonful of molasses and one of salt .
添加 一 一汤匙 的 糖蜜 和 一 的 盐 .

加入一汤匙糖蜜和一汤匙盐。

[wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [ˌluːk'wɔːm]
When cool , add one yeast cake that has been dissolved in one cup of lukewarm
什么时候凉爽的 , 添加 一 酵母 蛋糕 那 有 到过 溶解 在 一 杯子 的 温
['wɔːtə(r)] .
water .
水 .

冷却后，加入一块用一杯温水溶解的酵母饼。

['əʊtmiːl] [spʌndʒ]
Oatmeal Sponge
麦片 海绵

燕麦海绵

[pɔː(r)] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] [rəʊld] [əʊts][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd]
Pour two cups of boiling water over two cups of rolled oats and let it stand
倒 二 杯子 的 沸腾 水 超过 二 杯子 的 滚动 燕麦 和 让 它 站立
['kʌvəd] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
covered for two hours .
涵盖 为了 二 小时 .

将两杯沸水倒入两杯燕麦片中，盖上盖子静置两个小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][hɒt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
Add two cups of whole wheat flour and one cup of water hot enough to
添加 二 杯子 的 所有的 小麦 面粉 和 一 杯子 的 水 热的 足够的 到
[meɪk] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [ˌluːk'wɔːm] .
make the mixture lukewarm .
制作 这 混合物 温 .

加入两杯全麦面粉和一杯足够热的水，使混合物呈温热状态。

[stɜː(r)] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] .
Stir well and add one tablespoonful of salt and the same of molasses .
搅拌 出色地 和 添加 一 一汤匙 的 盐 和 这 相同的 的 糖蜜 .

搅拌均匀，加入一汤匙盐和一汤匙糖蜜。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz] .
Add one yeast cake dissolved in one cup of lukewarm water and set to rise .
添加 一 酵母 蛋糕 溶解 在 一 杯子 的 温 水 和 放 到 上升 .

将一块酵母饼溶于一杯温水中，然后放入搅拌机中发酵。

[fɔː(r)] [vəˈraɪətiz] [ɒv; əv] [bred] [frɒm; frəm][wʌn][pəˈteɪtəʊ] [spʌndʒ]

Four	**Varieties**	**of**	**Bread**	**from**	**one**	**Potato**	**Sponge**
四	品种	的	面包	从	一	土豆	海绵

用一块土豆海绵制作四种面包

[wen] [ðə; ðiː][pəˈteɪtəʊ] [spʌndʒ] [ɪz] [laɪt] [ænd; ənd] [ˈfəʊmi] , [pʊt][wʌn] [θɜːd] [ɒv; əv][ˌaɪ ˈtiː][əˈsaɪd] .

When	**the**	**potato**	**sponge**	**is**	**light**	**and**	**foamy**	**,**	**put**	**one**	**third**	**of**	**it**	**aside**	**.**
什么时候	这	土豆	海绵	是	光	和	泡沫状	,	放	一	第三	的	它	旁边	.

当土豆海绵蛋糕变得轻盈蓬松时，取出三分之一备用。

[tuː; tə][ðə; ðiˈ][ˈʌðə(r)] [tuː] [-]

To	**the**	**other**	**two**	**[**	**13**	**]**
到	这	其他	二	[	-	]

对另外两人[13]

[θɜːdz] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ɪˈnʌf] [həʊl] [wiːt] [ˈflaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [spɒft] [dəʊ] , [bʌt; bət][wʌn] [ðæt]

thirds	**add**	**enough**	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**soft**	**dough**	**,**	**but**	**one**	**that**
三分之一	添加	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	柔软的	面团	,	但	一	那

[kæn; kən][biː; bi] [ˈhændld] .

can	**be**	**handled**	**.**
能	是	处理	.

三分之一处加入足够的全麦面粉，揉成柔软但易于操作的面团。

[niːd] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] [ˈvelvəti] .

Knead	**till**	**it**	**is**	**smooth**	**and**	**velvety**	**.**
揉	直到	它	是	光滑的	和	天鹅绒般的	.

揉捏至光滑柔顺。

[set] [ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][raɪz] .

Set	**it**	**to**	**rise**	**.**
放	它	到	上升	.

设置为上升模式。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz] [ˈdʌbld] [ɪts] [bʌlk] [niːd] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ænd; ənd][dɪˈvaɪd][ˌaɪ ˈtiː][ɪn] [tuː] .

When	**it**	**has**	**doubled**	**its**	**bulk**	**knead**	**a**	**little**	**and**	**divide**	**it**	**in**	**two**	**.**
什么时候	它	有	双倍	它是	大部分	揉	一个	小的	和	划分	它	在	二	.

当面团发酵至两倍大小后，稍微揉捏一下，然后分成两份。

[meɪk] [ə; eɪ][ləʊf][ɒv; əv][wʌn] [pɑːt] ,

Make	**a**	**loaf**	**of**	**one**	**part**	**,**
制作	一个	面包	的	一	部分	,

将其中一部分做成一个面包，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz][hɑːf] [ˈdʌbld] [ɪts] [bʌlk] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)]

and	**when**	**it**	**has**	**half**	**doubled**	**its**	**bulk**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**for**
和	什么时候	它	有	一半	双倍	它是	大部分	烤	在	一个	缓和	烤箱	为了

[æn; ən][ˈaʊə(r)] .

an	**hour**	**.**
一个	小时	.

当面团膨胀至体积的一半时，放入中等温度的烤箱烘烤一小时。

[rəʊl][ðə; ðiˈ] [rɪˈmeɪnɪŋ] [dəʊ] [ˈɪntuː][ə; eɪ][strɪp][hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**the**	**remaining**	**dough**	**into**	**a**	**strip**	**half**	**an**	**inch**	**thick**	**.**
卷	这	其余的	面团	进入	一个	条	一半	一个	英寸	厚的	.

将剩余的面团擀成半英寸厚的长条。

[spred] [wɪð] [braʊn] [ɔː(r)] [waɪt] [ˈʃʊgə(r)] , [ˈjuːzɪŋ][ə; eɪ][hɑːf] [ˈkʌpfʊl] .

Spread	**with**	**brown**	**or**	**white**	**sugar**	**,**	**using**	**a**	**half**	**cupful**	**.**
传播	和	棕色的	或者	白色的	糖	,	使用	一个	一半	一杯	.

涂抹上红糖或白糖，用量为半杯。

['sprɪŋk(ə)l][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [leɪ] [ɒn][ə; eɪ] [fjuː] ['reɪzɪnz]

Sprinkle	**one**	**teaspoonful**	**of**	**cinnamon**	**over**	**the**	**sugar**	**and**	**lay**	**on**	**a**	**few**	**raisins**
撒	一	一茶匙	的	肉桂	超过	这	糖	和	躺	在	一个	很少	葡萄干

.

:

.

在糖上撒上一茶匙肉桂粉，再放上几颗葡萄干。

[rəʊl][ʌp] ['keəfəli] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [bred] [pæn][tuː; tə][raɪz] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][hɑːf] ['dʌbld]

Roll	**up**	**carefully**	**and**	**put**	**into**	**a**	**bread**	**pan**	**to**	**rise**	**till**	**it**	**has**	**half**	**doubled**
卷	向上	小心	和	放	进入	一个	面包	平底锅	到	上升	直到	它	有	一半	双倍

[ɪts] [bʌlk] .

its	**bulk**	**.**
它是	大部分	.

小心卷起，放入面包模具中发酵，直到体积增大一半。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	一个	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤。

[ɪf] [ðə; ði] [ʃiːt] [ɒv; əv] [dəʊ] [ɪz] [kept] [æz; əz][waɪd][æz; əz][ðə; ði] [bred] [pæn][ɪz] [lɒŋ] ,

If	**the**	**sheet**	**of**	**dough**	**is**	**kept**	**as**	**wide**	**as**	**the**	**bread**	**pan**	**is**	**long**	**,**
如果	这	床单	的	面团	是	保留	作为	宽的	作为	这	面包	平底锅	是	长的	,

如果面团的宽度与面包模具的长度相同，

[ðɪs] [wɪl] [fɪt][ɪn][ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kʌt][ðə; ði]['spaɪrəl][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] [wɪl]

this	**will**	**fit**	**in**	**and**	**when**	**it**	**is**	**cut**	**the**	**spiral**	**of**	**sugar**	**and**	**cinnamon**	**will**
这	将要	合身	在	和	什么时候	它	是	切	这	螺旋	的	糖	和	肉桂	将要

[ʃəʊ] [tuː; tə] [pə'fekʃ(ə)n] .

show	**to**	**perfection**	**.**
展示	到	完美	.

这样就合适了，切开后，糖和肉桂的螺旋纹路就会完美地展现出来。

[tuː; tə][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː] [raɪ] ['flaʊə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['hænd(ə)l] ,

To	**the**	**remaining**	**sponge**	**add**	**rye**	**flour**	**till**	**it**	**is**	**stiff**	**enough**	**to**	**handle**	**,**
到	这	其余的	海绵	添加	黑麦	面粉	直到	它	是	僵硬的	足够的	到	处理	,

在剩余的海绵面团中加入黑麦粉，直到面团足够硬挺可以操作为止。

['rɑːðə(r)][ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

rather	**a**	**stiff**	**dough**	**.**
相当	一个	僵硬的	面团	.

面团比较硬。

[set] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz] ,

Set	**it**	**to**	**rise**	**,**
放	它	到	上升	,

设置为上升模式

[ænd; ənd] [wen] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] [meɪk] [ɔːl][bʌt; bət][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv][ðə; ði]

and	**when**	**doubled**	**its**	**bulk**	**make**	**all**	**but**	**one**	**and**	**one**	**half**	**cups**	**of**	**the**
和	什么时候	双倍	它是	大部分	制作	全部	但	一	和	一	一半	杯子	的	这

[dəʊ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] [ləʊf][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] [tɪl] [-]

dough	**into**	**a**	**small**	**loaf**	**and**	**let**	**it**	**rise**	**till**	**[**	**14**	**]**
面团	进入	一个	小的	面包	和	让	它	上升	直到	[	-	]

当面团体积翻倍后，将除一杯半以外的所有面团揉成一个小面包，让它发酵至[14]

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][hɑːf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] .

it	**has**	**half**	**doubled**	**its**	**bulk**	**.**
它	有	一半	双倍	它是	大部分	.

它的体积已经增加了一倍半。

[beɪk] [æn; ən]['aʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**an**	**hour**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	一个	小时	在	一个	缓和	烤箱	.

在中等温度的烤箱中烘烤一小时。

[tuː; tə] [meɪk] ['kɒfi] [keɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [dəʊ] ,

To	**make**	**coffee**	**cake**	**from**	**the**	**remaining**	**dough**	**,**
到	制作	咖啡	蛋糕	从	这	其余的	面团	,

用剩下的面团做咖啡蛋糕，

[fɜːst] [kriːm] [tə'geðə(r)] [wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]

first	**cream**	**together**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**shortening**	**with**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**sugar**
第一的	奶油	一起	一	一汤匙	的	缩短	和	二	汤匙	的	糖

.

:

.

首先将一汤匙起酥油和两汤匙糖搅打均匀。

[kʌt] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] [dəʊ] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] .

Cut	**this**	**into**	**the**	**dough**	**with**	**a**	**knife**	**and**	**beat**	**till**	**it**	**is**	**smooth**	**.**
切	这	进入	这	面团	和	一个	刀	和	打	直到	它	是	光滑的	.

用刀将它切入面团中，然后搅拌至光滑。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] ['bætə(r)] .

Add	**one**	**well**	**-**	**beaten**	**egg**	**and**	**beat**	**to**	**a**	**smooth**	**batter**	**.**
添加	一	出色地	-	被打败	蛋	和	打	到	一个	光滑的	连击	.

加入一个打散的鸡蛋，搅拌成光滑的面糊。

[spred] [ɪn][ə; eɪ] [keɪk] [pæn][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Spread	**in**	**a**	**cake**	**pan**	**and**	**let**	**it**	**stand**	**twenty**	**minutes**	**.**
传播	在	一个	蛋糕	平底锅	和	让	它	站立	二十	分钟	.

将其铺在蛋糕模具中，静置二十分钟。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]

Pour	**over**	**it**	**a**	**mixture**	**of**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**sugar**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**
倒	超过	它	一个	混合物	的	二	汤匙	的	糖	,	一	一茶匙	的

['sɪnəmən] ,

cinnamon	**,**
肉桂	,

在上面淋上两汤匙糖、一茶匙肉桂粉的混合物，

[ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] .

and	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**cream**	**.**
和	二	汤匙	的	奶油	.

以及两汤匙奶油。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][ɔː(r)] [keɪk] [krʌmz] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [hɔtə] ['ʌv(ə)n]

Sprinkle	**a**	**little**	**flour**	**or**	**cake**	**crumbs**	**over**	**it**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**hotter**	**oven**
撒	一个	小的	面粉	或者	蛋糕	面包屑	超过	它	和	烤	在	一个	更热	烤箱

[ðæn; ðən][fɔː(r); fə(r)] [bred] .

than	**for**	**bread**	**.**
比	为了	面包	.

在上面撒上少许面粉或蛋糕屑，然后用比烤面包更高的温度烘烤。

['meɪp(ə)l]['ʃʊgə(r)] ['paʊndɪd] [tɪl] [faɪn] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ænd; ənd] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [keɪk] . [-

Maple	**sugar**	**pounded**	**till**	**fine**	**can**	**be**	**used**	**and**	**makes**	**a**	**delicious**	**cake**	**.**	**[**	**15**
枫	糖	猛击	直到	美好的	能	是	用过的	和	制作	一个	可口的	蛋糕	.	[	-

]

]

]

将枫糖捣成细粉即可使用，做出来的蛋糕非常美味。[15]

[bredz] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] [meɪd]
BREADS **AND** **BISCUITS** **MADE**
面包 和 饼干 制成

制作的面包和饼干

[wɪð] [jiːst]
WITH **YEAST**
和 酵母

用酵母

[həʊl] [wiːt] [bred]
Whole **Wheat** **Bread**
所有的 小麦 面包

全麦面包

[tuː; tə] ['eni] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['spʌndʒɪz] ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] ['rɪz(ə)n] ,
To **any** **one** **of** **the** **sponges** **after** **they** **have** **risen** **,**
到 任何 一 的 这 海绵 后 他们 有 升起 ,

任何一块海绵浮起来之后，

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] [niːd] .
add **enough** **whole** **wheat** **flour** **to** **make** **a** **dough** **that** **can** **be** **kneaded** **.**
添加 足够的 所有的 小麦 面粉 到 制作 一个 面团 那 能 是 揉捏 .

加入足够的全麦面粉，揉成可以揉捏的面团。

[set] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [raɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [prə'tektɪd] [frɒm; frəm] [drɑːfts] .
Set **it** **to** **rise** **in** **a** **warm** **place** **protected** **from** **draughts** **.**
放 它 到 上升 在 一个 温暖的 地方 受保护 从 起草 .

将其放在温暖避风的地方发酵。

[wen] ['rɪz(ə)n] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l] [ɪts] [bʌlk] [tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [bred] [bɔːd] [ænd; ənd] [wɜːk] ['əʊnli] [ɪ'nʌf]
When **risen** **to** **double** **its** **bulk** **turn** **out** **on** **a** **bread** **board** **and** **work** **only** **enough**
什么时候 升起 到 双倍的 它是 大部分 转动 出去 在 一个 面包 木板 和 工作 仅有的 足够的
[tuː; tə] [fɔːm] ['ɪntuː] [ləʊvz] .
to **form** **into** **loaves** **.**
到 形式 进入 面包 .

当面团发酵至两倍大小后，将其取出放在面包板上，只需揉捏成面包状即可。

[let] [ðiːz] [raɪz] [tuː; tə] [hɑːf] ['dʌb(ə)l] [ðeə(r)] [bʌlk] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ]
Let **these** **rise** **to** **half** **double** **their** **bulk** **and** **bake** **for** **an** **hour** **in** **a**
让 这些 上升 到 一半 双倍的 他们的 大部分 和 烤 为了 一个 小时 在 一个
['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
moderate **oven** **.**
缓和 烤箱 .

让面团发酵至体积增大一倍半，然后在温度适宜的烤箱中烘烤一小时。

[ɪf] [ðə; ði] [ləʊvz] [ɑː(r); ə(r)] [lɑːdʒ] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [beɪk] [lɒŋgə(r)] .
If **the** **loaves** **are** **large** **they** **should** **bake** **longer** **.**
如果 这 面包 是 大的 他们 应该 烤 更长 .

如果面包比较大，就应该烤更长时间。

[ðə; ði] [əʊt] ['flaʊə(r)] [spʌndʒ] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [gʊd] .
The **oat** **flour** **sponge** **is** **especially** **good** **.**
这 燕麦 面粉 海绵 是 尤其 好的 .

燕麦粉做的海绵蛋糕特别好吃。

['greɪəm] [bred]
Graham **Bread**
格雷厄姆 面包

全麦面包

[tuː; tə] ['eni] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['spʌndʒɪz] [ˌeɪ diː 'diː] [fɔː(r)] [kʌps] [ɒv; əv] ['greɪəm] [miːl] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [wɪð]

To	any	of	the	sponges	add	four	cups	of	graham	meal	and	finish	with
到	任何	的	这	海绵	添加	四	杯子	的	格雷厄姆	一顿饭	和	结束	和

[həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] .

whole	wheat	flour	.
所有的	小麦	面粉	.

在任意一种海绵蛋糕中加入四杯全麦面粉，最后加入全麦面粉。

[ɪf] [ə; eɪ] ['kɔːrsər] [bred] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] ,

If	a	coarser	bread	is	desired	,
如果	一个	较粗糙	面包	是	想要的	,

如果想要口感更粗糙的面包，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [bræn] [ænd; ənd] ['əʊnli] [θriː] [kʌps] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːl] . [-]

add	one	cup	of	bran	and	only	three	cups	of	the	meal	.	[	16	]
添加	一	杯子	的	麸	和	仅有的	三	杯子	的	这	一顿饭	.	[	-	]

加入一杯麸皮和三杯面食。[16]

[həʊl] [wiːt] [ænd; ənd] ['æp(ə)l] [sɔːs] [bred]

Whole	Wheat	and	Apple	Sauce	Bread
所有的	小麦	和	苹果	酱	面包

全麦苹果酱面包

[tuː; tə] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['æp(ə)l] [sɔːs] [ðæt] [hæz; həz]

To	two	cups	of	whole	wheat	sponge	add	one	cup	of	apple	sauce	that	has
到	二	杯子	的	所有的	小麦	海绵	添加	一	杯子	的	苹果	酱	那	有

[biːn] ['swiːtnd] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

been	sweetened	and	enough	whole	wheat	flour	to	make	a	stiff	dough	.
到过	加糖	和	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

将两杯全麦海绵面团加入一杯加糖的苹果酱，再加入足够的全麦面粉，揉成较硬的面团。

[prə'siːd] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [həʊl] [wiːt] [bred] .

Proceed	as	for	whole	wheat	bread	.
继续	作为	为了	所有的	小麦	面包	.

按照制作全麦面包的步骤进行。

[ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] [skwɒʃ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['æp(ə)l] [sɔːs] [ɔː(r)] [wʌn] [kʌp]

A	cup	of	sifted	squash	may	be	used	in	place	of	the	apple	sauce	or	one	cup
一个	杯子	的	筛过的	壁球	可能	是	用过的	在	地方	的	这	苹果	酱	或者	一	杯子

[ɒv; əv] [biːnz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

of	beans	that	have	been	put	through	a	sieve	,
的	豆子	那	有	到过	放	通过	一个	筛	,

可以用一杯过筛的南瓜泥代替苹果酱，或者用一杯过筛的豆子代替。

[ɪn] [fækt] ['ɔːlməʊst] ['eni] ['vedʒtəb(ə)l] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] [prə'pɔːʃ(ə)n] .

in	fact	almost	any	vegetable	can	be	used	in	this	proportion	.
在	事实	几乎	任何	蔬菜	能	是	用过的	在	这	部分	.

事实上，几乎任何蔬菜都可以按这个比例使用。

[nʌt] [ænd; ənd] [fruːt] [ləʊf]

Nut	and	Fruit	Loaf
坚果	和	水果	面包

坚果水果面包

[tuː; tə] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['eni] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['greɪəm] [miːl] ,

To	two	cups	of	any	sponge	add	two	cups	of	graham	meal	,
到	二	杯子	的	任何	海绵	添加	二	杯子	的	格雷厄姆	一顿饭	,

将两杯任意海绵蛋糕粉加入两杯全麦面粉中，

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ɔː(r)] ['brəʊkən] [nʌts] , [ænd; ənd] [wʌn] ['dʌz(ə)n] [deɪts] [slaɪst] .

one	cup	of	chopped	or	broken	nuts	,	and	one	dozen	dates	sliced	.
一	杯子	的	切碎	或者	破碎的	坚果	,	和	一	打	日期	切片	.

一杯切碎或碎坚果，以及一打切片枣。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] ['hændld] .

Add	**enough**	**whole**	**wheat**	**flour**	**so**	**that**	**it**	**can**	**be**	**handled**	**.**
添加	足够的	所有的	小麦	面粉	所以	那	它	能	是	处理	.

加入足够的全麦面粉，使面团易于操作。

[let] [ˌaɪ 'tiː][raɪz][tuː; tə] ['dʌb(ə)l] [ɪts] [bʌlk] [ænd; ənd] [ðen] [fɔːm] ['ɪntuː][ə; eɪ][ləʊf] ,

Let	**it**	**rise**	**to**	**double**	**its**	**bulk**	**and**	**then**	**form**	**into**	**a**	**loaf**	**,**
让	它	上升	到	双倍的	它是	大部分	和	然后	形式	进入	一个	面包	,

让它发酵至两倍大小，然后揉成面包状。

[let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] , [ænd; ənd] [beɪk] .

let	**it**	**rise**	**,**	**and**	**bake**	**.**
让	它	上升	,	和	烤	.

让它发酵，然后烘烤。

[nʌt] [ləʊf]

Nut	**Loaf**
坚果	面包

坚果面包

[teɪk] [ɪ'nʌf] [ɒv; əv] ['eni] ['rɪz(ə)n] [bred] [dəʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][ləʊf] .

Take	**enough**	**of**	**any**	**risen**	**bread**	**dough**	**to**	**make**	**a**	**loaf**	**.**
拿	足够的	的	任何	升起	面包	面团	到	制作	一个	面包	.

取足够多的发酵好的面包面团，做成一个面包。

[rəʊl][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] [hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**it**	**into**	**a**	**sheet**	**half**	**an**	**inch**	**thick**	**.**
卷	它	进入	一个	床单	一半	一个	英寸	厚的	.

将其擀成半英寸厚的薄片。

['skætə(r)] [tʃɒpt] [nʌts] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][rəʊl] [-]

Scatter	**chopped**	**nuts**	**over**	**it**	**and**	**roll**	**[**	**17**	**]**
分散	切碎	坚果	超过	它	和	卷	[	-	]

在上面撒上切碎的坚果，然后滚动[17]

[ʌp][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði][pæn][tuː; tə][raɪz] .

up	**and**	**put**	**in**	**the**	**pan**	**to**	**rise**	**.**
向上	和	放	在	这	平底锅	到	上升	.

捞出放入锅中发酵。

[ðɪs] [dɪ'strɪbjuːts] [ðə; ði] [nʌts] ['iːvnli] [ænd; ənd] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] [ə'træktɪv] [slaɪs] [wɪð] [ðə; ði] ['kɜːlɪŋ]

This	**distributes**	**the**	**nuts**	**evenly**	**and**	**makes**	**a**	**very**	**attractive**	**slice**	**with**	**the**	**curling**
这	分发	这	坚果	均匀地	和	制作	一个	非常	吸引人的	片	和	这	冰壶

[laɪn][ɒv; əv] [nʌts] .

line	**of**	**nuts**	**.**
线	的	坚果	.

这样可以使坚果分布均匀，切出来的切片会呈现出坚果卷曲的线条，非常美观。

[raɪ] ['flaʊə(r)] [bred]

Rye	**Flour**	**Bread**
黑麦	面粉	面包

黑麦粉面包

[tuː; tə]['aɪðə(r)][ðə; ði][pə'teɪtəʊ][ɔː(r)][ðə; ði] [həʊl] [wiːt] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['sɪftɪd] [raɪ] ['flaʊə(r)]

To	**either**	**the**	**potato**	**or**	**the**	**whole**	**wheat**	**sponge**	**add**	**enough**	**sifted**	**rye**	**flour**
到	任何一个	这	土豆	或者	这	所有的	小麦	海绵	添加	足够的	筛过的	黑麦	面粉

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] ['hændld] .

to	**make**	**a**	**dough**	**that**	**can**	**be**	**handled**	**.**
到	制作	一个	面团	那	能	是	处理	.

在土豆面团或全麦面团中加入足够的过筛黑麦粉，揉成可以操作的面团。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] [tuː; tə] [ðə; ði] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] [wel] ,
Turn **out** **on** **to** **the** **board** **and** **knead** **well** **,**
转动 出去 在 到 这 木板 和 揉 出色地 ,

翻到案板上，揉捏均匀。

['juːzɪŋ] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] .
using **whole** **wheat** **flour** **to** **keep** **it** **from** **sticking** **.**
使用 所有的 小麦 面粉 到 保持 它 从 粘性 .

使用全麦面粉防止粘连。

[wen] [smuːð] [ænd; ənd] ['velvəti] [set] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [raɪz] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] .
When **smooth** **and** **velvety** **set** **it** **to** **rise** **till** **it** **has** **doubled** **its** **bulk** **.**
什么时候 光滑的 和 天鹅绒般的 放 它 到 上升 直到 它 有 双倍 它是 大部分 .

当面团光滑细腻时，将其发酵至体积增大一倍。

[fɔːm] ['ɪntuː] [ləʊvz] ,
Form **into** **loaves** **,**
形式 进入 面包 ,

揉成面包状，

[ænd; ənd] [wen] [hɑːf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)]
and **when** **half** **doubled** **its** **bulk** **bake** **in** **a** **moderate** **oven** **for** **an** **hour**
和 什么时候 一半 双倍 它是 大部分 烤 在 一个 缓和 烤箱 为了 一个 小时
[ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] .
and **a** **half** **.**
和 一个 一半 .

当体积翻倍至一半时，在中等温度的烤箱中烘烤一个半小时。

[raɪ] [miːl] [bred]
Rye **Meal** **Bread**
黑麦 一顿饭 面包

黑麦面包

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [laɪk] [raɪ] ['flaʊə(r)] [bred] ,
This **is** **made** **like** **rye** **flour** **bread** **,**
这 是 制成 喜欢 黑麦 面粉 面包 ,

它的做法和黑麦粉面包类似。

['əʊnli] [fɜːst] ['ædɪŋ] [fɔː(r)] [kʌps] [ɒv; əv] [raɪ] [miːl] [tuː; tə] [ðə; ði] [spʌndʒ] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃɪŋ] [wɪð] [raɪ]
only **first** **adding** **four** **cups** **of** **rye** **meal** **to** **the** **sponge** **and** **finishing** **with** **rye**
仅有的 第一的 添加 四 杯子 的 黑麦 一顿饭 到 这 海绵 和 精加工 和 黑麦
['flaʊə(r)] .
flour **.**
面粉 .

先在面团中加入四杯黑麦粉，最后再加入黑麦面粉。

[raɪ] [ænd; ənd] [kɔːn] [miːl] [bred]
Rye **and** **Corn** **Meal** **Bread**
黑麦 和 玉米 一顿饭 面包

黑麦玉米面包

[tuː; tə] [ðə; ði] [kɔːn] [miːl] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['sekənd] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd]
To **the** **corn** **meal** **sponge** **add** **a** **second** **tablespoonful** **of** **molasses** **and**
到 这 玉米 一顿饭 海绵 添加 一个 第二 一汤匙 的 糖蜜 和
[ɪ'nʌf] [raɪ] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [stɪf] [dəʊ] .
enough **rye** **flour** **to** **make** **a** **very** **stiff** **dough** **.**
足够的 黑麦 面粉 到 制作 一个 非常 僵硬的 面团 .

在玉米粉面团中加入第二汤匙糖蜜和足够的黑麦粉，揉成非常硬的面团。

[niːd] [wel] , ['juːzɪŋ] [-]
Knead **well** **,** **using** **[** **18** **]**
揉 出色地 , 使用 [-]

充分揉捏，使用[18]

[həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [bɔːd] .

whole	wheat	flour	to	keep	it	from	sticking	to	the	board	.
所有的	小麦	面粉	到	保持	它	从	粘性	到	这	木板	.

加入全麦面粉，防止面团粘在案板上。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] ['nɪəli] [tuː] [kʌps] ,

It	will	take	nearly	two	cups	,
它	将要	拿	几乎	二	杯子	,

这大概需要两杯水，

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [raɪ] [ænd; ənd] [kɔːn] [miːl] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] ['stɪki] [dəʊ] ,

for	the	combination	of	rye	and	corn	meal	makes	a	very	sticky	dough	,
为了	这	组合	的	黑麦	和	玉米	一顿饭	制作	一个	非常	黏	面团	,

黑麦粉和玉米粉混合后会形成非常粘稠的面团。

[ænd; ənd][ðə; ði] [bred] [wɪl] [biː; bi] ['stɪki] [ən'les] [ðə; ði] [dəʊ] [ɪz] [niːd] [tɪl] ['veri] [stɪf] .

and	the	bread	will	be	sticky	unless	the	dough	is	kneaded	till	very	stiff	.
和	这	面包	将要	是	黏	除非	这	面团	是	揉捏	直到	非常	僵硬的	.

除非把面团揉得很硬，否则面包会很粘。

[set][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [ænd; ənd] [ðen] [fɔːm] ['ɪntuː] [ləʊvz] .

Set	it	to	rise	till	it	has	doubled	its	bulk	,	and	then	form	into	loaves	.
放	它	到	上升	直到	它	有	双倍	它是	大部分	,	和	然后	形式	进入	面包	.

让面团发酵至体积增大一倍，然后整形成面包状。

[let] [ðiːz] [raɪz] [tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)][ðæn; ðən][hɑːf] ['dʌbld] [ðeə(r)] [bʌlk] ,

Let	these	rise	till	they	have	a	little	more	than	half	doubled	their	bulk	,
让	这些	上升	直到	他们	有	一个	小的	更多的	比	一半	双倍	他们的	大部分	,

让它们发酵至体积略大于原来的一半。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf] ['aʊəz] .

and	bake	in	a	moderate	oven	one	and	one	half	hours	.
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	一	和	一	一半	小时	.

在温度适中的烤箱中烘烤一个半小时。

[ɪf] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz] [tuː] [hɒt][ænd; ənd][ðə; ði] [krʌst] [ɪz] [hɑːd] ,

If	the	oven	is	too	hot	and	the	crust	is	hard	,
如果	这	烤箱	是	也	热的	和	这	地壳	是	难的	,

如果烤箱温度过高，导致饼皮变硬，

[ræp] [ðə; ði][ləʊf][ɪn][ə; eɪ][wet] [klɒθ] [ænd; ənd]['əʊvə(r)] [ðæt] [ə; eɪ][draɪ][wʌn] .

wrap	the	loaf	in	a	wet	cloth	and	over	that	a	dry	one	.
裹	这	面包	在	一个	湿的	布	和	超过	那	一个	干燥	一	.

用湿布包裹面包，然后再用干布包裹。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['hwiːtlɪs] [deɪz] [juːz] [raɪ] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [niːd] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] [həʊl] [wiːt] .

For	the	wheatless	days	use	rye	flour	to	knead	instead	of	the	whole	wheat	.
为了	这	无小麦	天	使用	黑麦	面粉	到	揉	反而	的	这	所有的	小麦	.

如果当天没有小麦粉，可以用黑麦粉代替全麦粉揉面。

[reɪzd] ['sɪnəmən] [rəʊl]

Raised	Cinnamon	Roll
提高	肉桂	卷

肉桂卷

[wen] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [kɔːn] [ænd; ənd] [raɪ] [bred] , [teɪk] [hɑːf][ðə; ði] [dəʊ] , [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn][ləʊf] ,

When	making	the	corn	and	rye	bread	,	take	half	the	dough	,	enough	to	make	one	loaf	,
什么时候	制作	这	玉米	和	黑麦	面包	,	拿	一半	这	面团	,	足够的	到	制作	一	面包	,

制作玉米黑麦面包时，取一半面团，足够做一个面包。

[rəʊl][ˌaɪ 'tiː][aʊt][hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [spred] [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɔː(r)][mɔː(r)]['reɪzɪnz]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,

roll	**it**	**out**	**half**	**an**	**inch**	**thick**	**,**	**spread**	**half**	**a**	**cup**	**or**	**more**	**raisins**	**over**	**it**	**,**
卷	它	出去	一半	一个	英寸	厚的	,	传播	一半	一个	杯子	或者	更多的	葡萄干	超过	它	,

将其擀成半英寸厚，在上面撒上半杯或更多的葡萄干。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

one	**teaspoonful**	**of**	**cinnamon**	**and**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**sugar**	**.**
一	一茶匙	的	肉桂	和	二	汤匙	的	糖	.

一茶匙肉桂粉和两汤匙糖。

[rəʊl][ʌp][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] [bred] [pæn][tuː; tə][raɪz] .

Roll	**up**	**and**	**put**	**in**	**a**	**bread**	**pan**	**to**	**rise**	**.**
卷	向上	和	放	在	一个	面包	平底锅	到	上升	.

卷起来，放入面包模具中发酵。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] . [-]

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**	**[**	**19**	**]**
烤	在	一个	缓和	烤箱	.	[	-	]

在中等温度的烤箱中烘烤。[19]

[raɪ] [ænd; ənd] [skwɒʃ] [bred]

Rye	**and**	**Squash**	**Bread**
黑麦	和	壁球	面包

黑麦南瓜面包

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] ['pælətəb(ə)l][ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] .

This	**makes**	**a**	**very**	**palatable**	**combination**	**.**
这	制作	一个	非常	可口的	组合	.

这真是一个绝妙的组合。

[tuː; tə][ðə; ðɪ] [həʊl] [wiːt] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['sekənd] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd]

To	**the**	**whole**	**wheat**	**sponge**	**add**	**a**	**second**	**tablespoonful**	**of**	**molasses**	**and**
到	这	所有的	小麦	海绵	添加	一个	第二	一汤匙	的	糖蜜	和

[wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌps][ɒv; əv]['sɪftɪd] [skwɒʃ] [ɔː(r)] ['pʌmpkɪn] .

one	**and**	**one**	**half**	**cups**	**of**	**sifted**	**squash**	**or**	**pumpkin**	**.**
一	和	一	一半	杯子	的	筛过的	壁球	或者	南瓜	.

在全麦海绵蛋糕中加入第二汤匙糖蜜和一杯半过筛的南瓜或冬瓜。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [raɪ] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

Mix	**well**	**and**	**add**	**enough**	**rye**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**.**
混合	出色地	和	添加	足够的	黑麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

充分混合，加入足够的黑麦粉，揉成较硬的面团。

[kən'tɪnjuː] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][fɔː(r); fə(r)] [raɪ] ['flaʊə(r)] [bred] .

Continue	**as**	**directed**	**for**	**rye**	**flour**	**bread**	**.**
继续	作为	指导	为了	黑麦	面粉	面包	.

按照黑麦粉面包的制作方法继续操作。

[kʊkt] ['əʊtmiːl] [bred]

Cooked	**Oatmeal**	**Bread**
煮熟	麦片	面包

煮熟的燕麦面包

[tuː; tə][ðə; ðɪ] [həʊl] [wiːt] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [kʊkt] ['əʊtmiːl] , [kəʊld][ɔː(r)] [wɔːm] ,

To	**the**	**whole**	**wheat**	**sponge**	**add**	**two**	**cups**	**of**	**cooked**	**oatmeal**	**,**	**cold**	**or**	**warm**	**,**
到	这	所有的	小麦	海绵	添加	二	杯子	的	煮熟	麦片	,	寒冷的	或者	温暖的	,

在全麦海绵蛋糕中加入两杯煮熟的燕麦片，冷的或热的都可以。

[ænd; ənd][mɪks] [tɪl] [smuːð] .

and	**mix**	**till**	**smooth**	**.**
和	混合	直到	光滑的	.

搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] , [set][tuː; tə][raɪz] ,

Add	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**,**	**set**	**to**	**rise**	**,**
添加	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	,	放	到	上升	,

加入全麦面粉揉成较硬的面团，静置发酵。

[ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][fɔː(r); fə(r)] [kɔːn] [ænd; ənd] [raɪ] [bred] .

and	**bake**	**as**	**directed**	**for**	**corn**	**and**	**rye**	**bread**	**.**
和	烤	作为	指导	为了	玉米	和	黑麦	面包	.

按照玉米面包和黑麦面包的说明进行烘烤。

['eni] [kʊkt] ['sɪəriəl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] [wei] .

Any	**cooked**	**cereal**	**may**	**be**	**used**	**in**	**this**	**way**	**.**
任何	煮熟	谷物	可能	是	用过的	在	这	方式	.

任何煮熟的谷物都可以用这种方法制作。

['əʊtmiːl] [bred] ([wʌn])

Oatmeal	**Bread**	**(**	**1**	**)**
麦片	面包	(	1	)

燕麦面包（1）

[pɔː(r)] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [rəʊld] [əʊts] .

Pour	**two**	**cups**	**of**	**boiling**	**water**	**over**	**two**	**cups**	**of**	**rolled**	**oats**	**.**
倒	二	杯子	的	沸腾	水	超过	二	杯子	的	滚动	燕麦	.

将两杯沸水倒入两杯燕麦片中。

[duː; də] [ðɪs] [æt; ət] [naɪt] , [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [həʊl] [wiːt] [spʌnʤ] .

Do	**this**	**at**	**night**	**,**	**and**	**in**	**the**	**morning**	**add**	**them**	**to**	**the**	**whole**	**wheat**	**sponge**	**.**
做	这	在	夜晚	,	和	在	这	早晨	添加	他们	到	这	所有的	小麦	海绵	.

晚上做好，早上加入全麦海绵蛋糕中。

[ˌeɪ diː 'diː] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] , [ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz] [wɪð] [həʊl] [wiːt] [bred] . [-]

Add	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**,**	**and**	**proceed**	**as**	**with**	**whole**	**wheat**	**bread**	**.**	**[**	**20**	**]**
添加	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	,	和	继续	作为	和	所有的	小麦	面包	.	[	-	]

加入全麦面粉揉成较硬的面团，然后按照制作全麦面包的方法进行操作。[20]

['əʊtmiːl] [bred] ([ˌtuː'tuː])

Oatmeal	**Bread**	**(**	**2**	**)**
麦片	面包	(	2	)

燕麦面包（2）

[tuː; tə] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌps][ɒv; əv]['ekstrə][faɪn] ['əʊtmiːl] ,

To	**two**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**add**	**one**	**and**	**one**	**half**	**cups**	**of**	**extra**	**fine**	**oatmeal**	**,**
到	二	杯子	的	所有的	小麦	添加	一	和	一	一半	杯子	的	额外的	美好的	麦片	,

两杯全麦面粉中加入一杯半特细燕麦片，

[faɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][gəʊ] [θruː] [ə; eɪ]['flaʊə(r)] [sɪv] .

fine	**enough**	**to**	**go**	**through**	**a**	**flour**	**sieve**	**.**
美好的	足够的	到	去	通过	一个	面粉	筛	.

细到可以通过面粉筛。

[juːz] [ɪˈnʌf] [həʊl] [wiːt] [ˈflaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈmɒdərətli] [stɪf] [dəʊ] , [wʌn] [ðæt] [kæn; kən]
Use **enough** **whole** **wheat** **flour** **to** **make** **a** **moderately** **stiff** **dough** **,** **one** **that** **can**
使用 足够的 所有的 小麦 面粉 到 制作 一个 中等程度 僵硬的 面团 , 一 那 能
[biː; bi] [niːd] ,
be **kneaded** **,**
是 揉捏 ,

使用足够的全麦面粉，揉成一个中等硬度、可以揉捏的面团。

[ænd; ənd] [prəˈsiːd] [æz; əz] [wɪð] [həʊl] [wiːt] [bred] .
and **proceed** **as** **with** **whole** **wheat** **bread** **.**
和 继续 作为 和 所有的 小麦 面包 .

按照全麦面包的做法进行操作。

[raɪs] [ˈflaʊə(r)] [bred]
Rice **Flour** **Bread**
米 面粉 面包

米粉面包

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði][pəˈteɪtəʊ] [spʌndʒ] [ɪˈnʌf] [raɪs][ˈflaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt] [kæn; kən]
Add **to** **the** **potato** **sponge** **enough** **rice** **flour** **to** **make** **a** **dough** **that** **can**
添加 到 这 土豆 海绵 足够的 米 面粉 到 制作 一个 面团 那 能
[biː; bi] [ˈhændld] ,
be **handled** **,**
是 处理 ,

在土豆泥中加入足够的米粉，揉成可以操作的面团。

[bʌt; bət] [nɒt] [tuː] [stɪf] .
but **not** **too** **stiff** **.**
但 不是 也 僵硬的 .

但不要太僵硬。

[niːd] , [ˈjuːzɪŋ] [həʊl] [wiːt] [ˈflaʊə(r)][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ ˈtiː][frɒm; frəm] [ˈstɪkɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [bɔːd] .
Knead **,** **using** **whole** **wheat** **flour** **to** **keep** **it** **from** **sticking** **to** **the** **board** **.**
揉 , 使用 所有的 小麦 面粉 到 保持 它 从 粘性 到 这 木板 .

揉面时，加入全麦面粉，防止面团粘在案板上。

[prəˈsiːd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [həʊl] [wiːt] [bred] .
Proceed **as** **for** **whole** **wheat** **bread** **.**
继续 作为 为了 所有的 小麦 面包 .

按照制作全麦面包的步骤进行。

[raɪs] [ˈflaʊə(r)] [bred] ([wʌn][ləʊf])
Rice **Flour** **Bread** **(** **one** **loaf** **)**
米 面粉 面包 (一 面包)

米粉面包（一条）

[juːz][wʌn][hɑːf][ðə; ði] [həʊl] [wiːt] [spʌndʒ] .
Use **one** **half** **the** **whole** **wheat** **sponge** **.**
使用 一 一半 这 所有的 小麦 海绵 .

使用半块全麦海绵蛋糕。

[juːz][ðə; ði][ˈʌðə(r)][hɑːf][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][ləʊf][ɒv; əv][raɪ] [bred] .
Use **the** **other** **half** **for** **a** **loaf** **of** **rye** **bread** **.**
使用 这 其他 一半 为了 一个 面包 的 黑麦 面包 .

剩下的半块面粉可以用来做黑麦面包。

[kʊkt] [raɪs] [bred] ([wʌn])
Cooked **Rice** **Bread** **(** **1** **)**
煮熟 米 面包 (1)

熟米饭面包（1）

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [kʊkt] [raɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] [həʊl] [wiːt] [spʌndʒ] .

Add	**two**	**cups**	**of**	**cooked**	**rice**	**to**	**the**	**whole**	**wheat**	**sponge**	**.**
添加	二	杯子	的	煮熟	米	到	这	所有的	小麦	海绵	.

在全麦海绵蛋糕中加入两杯煮熟的米饭。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] , [ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)]

Add	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**,**	**and**	**proceed**	**as**	**for**
添加	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	,	和	继续	作为	为了

[həʊl] [wiːt] [bred] . [-]

whole	**wheat**	**bread**	**.**	**[**	**21**	**]**
所有的	小麦	面包	.	[	-	]

加入全麦面粉揉成较硬的面团，然后按照制作全麦面包的方法进行操作。[21]

[kʊkt] [raɪs] [bred] ([ˌtuː'tuː])

Cooked	**Rice**	**Bread**	**(**	**2**	**)**
煮熟	米	面包	(	2	)

熟米饭面包（2）

[wen] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] [spʌndʒ] [hæz; həz] ['rɪz(ə)n] [wel] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kʊkt] [raɪs] ,

When	**the**	**potato**	**sponge**	**has**	**risen**	**well**	**add**	**one**	**quart**	**of**	**cooked**	**rice**	**,**
什么时候	这	土豆	海绵	有	升起	出色地	添加	一	夸脱	的	煮熟	米	,

当土豆面团充分发酵后，加入一夸脱煮熟的米饭。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [stɪf]

one	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**enough**	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**very**	**stiff**
一	一茶匙	的	盐	,	和	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	非常	僵硬的

[dəʊ] .

dough	**.**
面团	.

一茶匙盐，以及足够的全麦面粉，揉成非常硬的面团。

[wɜːk] [wel] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [raɪz] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l] [ɪts] [bʌlk] .

Work	**well**	**,**	**and**	**let**	**it**	**rise**	**to**	**double**	**its**	**bulk**	**.**
工作	出色地	,	和	让	它	上升	到	双倍的	它是	大部分	.

好好揉搓，让它膨胀到原来的两倍大小。

[meɪk] ['ɪntuː] [ləʊvz] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [hɑːf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [beɪk] .

Make	**into**	**loaves**	**,**	**and**	**when**	**it**	**has**	**half**	**doubled**	**its**	**bulk**	**,**	**bake**	**.**
制作	进入	面包	,	和	什么时候	它	有	一半	双倍	它是	大部分	,	烤	.

做成面包状，当面团膨胀至两倍大时，烘烤即可。

['ɪŋglɪʃ] [raɪs] ['mʌfɪn]

English	**Rice**	**Muffins**
英语	米	松饼

英式米松饼

[teɪk] [aʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [dəʊ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [raɪs] [bred] [meɪd] [frɒm; frəm] [pə'teɪtəʊ] [spʌndʒ]

Take	**out**	**a**	**pint**	**of**	**dough**	**from**	**the**	**rice**	**bread**	**made**	**from**	**potato**	**sponge**
拿	出去	一个	品脱	的	面团	从	这	米	面包	制成	从	土豆	海绵

[bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [həʊl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ɪz] ['ædɪd] ,

before	**the**	**whole**	**amount**	**of**	**flour**	**is**	**added**	**,**
前	这	所有的	数量	的	面粉	是	额外	,

在加入全部面粉之前，从用土豆海绵制作的米面包面团中取出一品脱面团。

[waɪl] [ðə; ði] [dəʊ] [ɪz] ['veri] [sɒft] .

while	**the**	**dough**	**is**	**very**	**soft**	**.**
尽管	这	面团	是	非常	柔软的	.

面团非常柔软。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː][raɪz] .

Add	one	tablespoonful	of	shortening	and	let	it	rise	.
添加	一	一汤匙	的	缩短	和	让	它	上升	.

加入一汤匙起酥油，让它发酵。

[pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ɒn][ðə; ði][aɪs] [tɪl] [ˈredi] [tuː; tə][juːz] ,

Put	it	on	the	ice	till	ready	to	use	,
放	它	在	这	冰	直到	准备好	到	使用	,

放进冰块里，待用时再取出。

[ænd; ənd] [ðen] [beɪk] [ɒn][ðə; ði] [ˈgrɪdl] [æz; əz][daɪˈrɛktɪd][fɔː(r); fə(r)] [raɪ] [ˈkrʌmpɪt] .

and	then	bake	on	the	griddle	as	directed	for	rye	crumpets	.
和	然后	烤	在	这	烤盘	作为	指导	为了	黑麦	烤饼	.

然后按照黑麦松饼的制作方法在烤盘上烘烤。

[swiːt] [pəˈteɪtəʊ] [bred]

Sweet	Potato	Bread
甜的	土豆	面包

红薯面包

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [bɔɪld] [ænd; ənd] [mæʃt] [swiːt] [pəˈteɪtəʊ][tuː; tə][ðə; ði] [həʊl] [wiːt]

Add	two	cups	of	boiled	and	mashed	sweet	potato	to	the	whole	wheat
添加	二	杯子	的	煮沸	和	捣碎	甜的	土豆	到	这	所有的	小麦

[spʌndʒ] [ænd; ənd] [həʊl] [wiːt] [ˈflaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] .

sponge	and	whole	wheat	flour	to	make	a	dough	.
海绵	和	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	.

将两杯煮熟捣碎的红薯加入全麦面团和全麦面粉中，揉成面团。

[prəˈsiːd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [həʊl] [wiːt] [bred] . [-]

Proceed	as	for	whole	wheat	bread	.	[	22	]
继续	作为	为了	所有的	小麦	面包	.	[	-	]

按照全麦面包的制作方法进行。[22]

[kwɪk] [həʊl] [wiːt] [bred]

Quick	Whole	Wheat	Bread
快的	所有的	小麦	面包

速成全麦面包

[bɪˈgɪn] [ˈɜːli] [ɪn][ðə; ði] [ˈmɔːnɪŋ] .

Begin	early	in	the	morning	.
开始	早期的	在	这	早晨	.

清晨早点开始。

[skɔːld][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf][paɪnts][ɒv; əv][mɪlk][ɔː(r)][pɑːt] [mɪlk][ænd; ənd][pɑːt]['wɔːtə(r)] .

Scald	one	and	one	half	pints	of	milk	or	part	milk	and	part	water	.
烫伤	一	和	一	一半	品脱	的	牛奶	或者	部分	牛奶	和	部分	水	.

将一品脱半牛奶或部分牛奶和部分水加热至沸腾。

[wen] [ˌluːkˈwɔːm] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈlev(ə)l] [ˈtiːspuːn,ful] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]

When	lukewarm	add	two	level	teaspoonfuls	of	salt	,	one	tablespoonful	of
什么时候	温	添加	二	等级	茶匙	的	盐	,	一	一汤匙	的

[məˈlæsɪz] ,

molasses	,
糖蜜	,

待汤汁温热后，加入两平茶匙盐和一汤匙糖蜜。

[ænd; ənd][wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt][hæz; həz] [biːn] [dɪˈzɒlvd] [ɪn][wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv] [ˌluːkˈwɔːm] ['wɔːtə(r)]

and	one	yeast	cake	that	has	been	dissolved	in	one	half	cup	of	lukewarm	water
和	一	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一	一半	杯子	的	温	水

.

:

.

以及一块溶于半杯温水中的酵母饼。

[stɜː(r)][ɪn] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][drɒp]['bætə(r)][ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Stir	**in**	**enough**	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**drop**	**batter**	**and**	**beat**	**well**	**.**
搅拌	在	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	降低	连击	和	打	出色地	.

加入足够的全麦面粉，搅拌成糊状，并充分搅拌。

['kʌvə(r)][ænd; ənd][set][ðə; ðiː] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [tuː; tə][raɪz] .

Cover	**and**	**set**	**the**	**dish**	**in**	**a**	**pan**	**of**	**warm**	**water**	**in**	**a**	**warm**	**place**	**to**	**rise**	**.**
覆盖	和	放	这	盘子	在	一个	平底锅	的	温暖的	水	在	一个	温暖的	地方	到	上升	.

盖上盖子，将盘子放在装有温水的锅里，置于温暖的地方浸泡。

[æz; əz][ðə; ðiː]['wɔːtə(r)] [kuːlz] [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)] [wɔːm] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ðiː]['bætə(r)]['raɪzɪŋ] .

As	**the**	**water**	**cools**	**add**	**more**	**warm**	**to**	**keep**	**the**	**batter**	**rising**	**.**
作为	这	水	冷却	添加	更多的	温暖的	到	保持	这	连击	上升	.

随着水温下降，加入更多温水以保持面糊上升。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [laɪt] [ænd; ənd]['spʌndʒi][ɪn][hɑːf][ɔː(r)] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .

This	**should**	**be**	**light**	**and**	**spongy**	**in**	**half**	**or**	**three**	**quarters**	**of**	**an**	**hour**	**.**
这	应该	是	光	和	海绵状的	在	一半	或者	三	四分之一	的	一个	小时	.

半小时或四十五分钟后，它应该变得轻盈蓬松。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] , [tɜːn] [aʊt][ɒn][ðə; ðiː] [bɔːd] ,

Now	**add**	**enough**	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**dough**	**,**	**turn**	**out**	**on**	**the**	**board**	**,**
现在	添加	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	,	转动	出去	在	这	木板	,

现在加入足够的全麦面粉揉成面团，然后放在案板上。

[ænd; ənd] [niːd] [wel] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪ'læstɪk][ænd; ənd] ['velvəti] .

and	**knead**	**well**	**till**	**it**	**is**	**elastic**	**and**	**velvety**	**.**
和	揉	出色地	直到	它	是	松紧带	和	天鹅绒般的	.

揉捏至富有弹性且触感如天鹅绒般柔软。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ðiː] [bəʊl] [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ðiː] [dɪʃ] [ɒv; əv] [wɔːm]

Return	**to**	**the**	**bowl**	**and**	**cover**	**it**	**and**	**set**	**it**	**in**	**the**	**dish**	**of**	**warm**
返回	到	这	碗	和	覆盖	它	和	放	它	在	这	盘子	的	温暖的

['wɔːtə(r)] [ə'gen] .

water	**again**	**.**
水	再次	.

将碗放回碗中，盖上盖子，再放入温水中。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ðiː] [bɔːd] [ænd; ənd][dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)]

When	**it**	**has**	**doubled**	**its**	**bulk**	**,**	**turn**	**it**	**on**	**the**	**board**	**and**	**divide**	**it**	**for**
什么时候	它	有	双倍	它是	大部分	,	转动	它	在	这	木板	和	划分	它	为了

[tuː] [ləʊvz] .

two	**loaves**	**.**
二	面包	.

当面团发酵至两倍大时，将其翻到案板上，分成两份，做成两个面包。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][pænz][ænd; ənd] [brʌʃ] [ðə; ðiː][tɒps] [wɪð] [mɪlk][ɔː(r)]['wɔːtə(r)] .

Put	**it**	**in**	**pans**	**and**	**brush**	**the**	**tops**	**with**	**milk**	**or**	**water**	**.**
放	它	在	平底锅	和	刷子	这	最高额	和	牛奶	或者	水	.

把它放入平底锅中，并在表面刷上牛奶或水。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][hɑːf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]

When	**it**	**has**	**half**	**doubled**	**its**	**bulk**	**,**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**for**	**an**
什么时候	它	有	一半	双倍	它是	大部分	,	烤	在	一个	缓和	烤箱	为了	一个

['aʊə(r)] . [-]

hour	**.**	**[**	**23**	**]**
小时	.	[	-	]

当面团膨胀至两倍大时，放入中等温度的烤箱烘烤一小时。[23]

[streɪt] [dəʊ] [bredz]

STRAIGHT	**DOUGH**	**BREADS**
直的	面团	面包

直面团面包

[pə'teɪtəʊ] [bred]
Potato **Bread**
土豆 面包

土豆面包

[piːl] [fɔː(r)] ['miːdiəm] - [saɪzd] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] ['kʌvə(r)]
Peel **four** **medium** **-** **sized** **potatoes** **and** **boil** **in** **just** **enough** **water** **to** **cover**
果皮 四 中等的 - 尺寸 土豆 和 熬 在 只是 足够的 水 到 覆盖
[ðem; ðəm] .
them **.**
他们 .

将四个中等大小的土豆去皮，放入刚好没过土豆的水中煮熟。

[mæʃ] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [mɪks] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ]
Mash **them** **through** **a** **sieve** **and** **mix** **them** **with** **the** **water** **in** **which** **they**
捣碎 他们 通过 一个 筛 和 混合 他们 和 这 水 在 哪个 他们
[wɜː(r); wə(r)] [kʊkt] .
were **cooked** **.**
是 煮熟 .

将它们用筛子捣碎，然后与煮它们的水混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['skɔːldɪd] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] , [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [sɔːlt]
Add **enough** **scalded** **milk** **to** **make** **a** **quart** **of** **liquid** **,** **two** **teaspoonfuls** **of** **salt**
添加 足够的 烫伤 牛奶 到 制作 一个 夸脱 的 液体 , 二 茶匙 的 盐
,
,
,

加入足够的热牛奶，使液体总量达到一夸脱，再加入两茶匙盐。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] .
one **tablespoonful** **of** **molasses** **,** **and** **one** **of** **shortening** **.**
一 一汤匙 的 糖蜜 , 和 一 的 缩短 .

一汤匙糖蜜，一汤匙起酥油。

[wen] [ˌluːk'wɔːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv]
When **lukewarm** **,** **add** **one** **yeast** **cake** **that** **has** **been** **dissolved** **in** **half** **a** **cup** **of**
什么时候 温 , 添加 一 酵母 蛋糕 那 有 到过 溶解 在 一半 一个 杯子 的
[wɔːm] ['wɔːtə(r)] ,
warm **water** **,**
温暖的 水 ,

水温温热时，加入一块用半杯温水溶解的酵母饼。

[θriː] [kʌps] [ɒv; əv] ['greɪəm] [miːl] ,
three **cups** **of** **graham** **meal** **,**
三 杯子 的 格雷厄姆 一顿饭 ,

三杯全麦面粉，

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] [niːd] .
and **enough** **whole** **wheat** **flour** **to** **make** **a** **dough** **that** **can** **be** **kneaded** **.**
和 足够的 所有的 小麦 面粉 到 制作 一个 面团 那 能 是 揉捏 .

以及足够的全麦面粉，可以揉成一个可以揉捏的面团。

[niːd] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪ'læstɪk] [ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [raɪz] .
Knead **till** **it** **is** **elastic** **and** **set** **it** **to** **rise** **.**
揉 直到 它 是 松紧带 和 放 它 到 上升 .

揉至面团有弹性，然后静置发酵。

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['dʌb(ə)l] [ɪts] [bʌlk] [ænd; ənd] [ðen] [meɪk] ['ɪntuː] [tuː] [ləʊvz] .
Let **it** **double** **its** **bulk** **and** **then** **make** **into** **two** **loaves** **.**
让 它 双倍的 它是 大部分 和 然后 制作 进入 二 面包 .

让它发酵至两倍体积，然后分成两个面包。

[let] [ðem; ðəm] [raɪz] [tɪl] [nɒt] [kwaɪt] ['dʌb(ə)l] [ðeə(r)] [bʌlk] ,

Let	them	rise	till	not	quite	double	their	bulk	,
让	他们	上升	直到	不是	相当	双倍的	他们的	大部分	,

让它们膨胀到体积略微超过原来的两倍。

[ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	about	an	hour	in	a	moderate	oven	.
和	烤	关于	一个	小时	在	一个	缓和	烤箱	.

放入中等温度的烤箱烘烤约一小时。

[reɪzd] [kɔ:n] [bred]

Raised	Corn	Bread
提高	玉米	面包

发酵玉米面包

[tu:; tə] [wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kɔ:n] [mi:l] , ['aɪðə(r)] [waɪt] [ɔ:(r)]

To	one	quart	of	boiling	water	add	one	cup	of	corn	meal	,	either	white	or
到	一	夸脱	的	沸腾	水	添加	一	杯子	的	玉米	一顿饭	,	任何一个	白色的	或者

['jeləʊ] .

yellow	.
黄色的	.

在一夸脱沸水中加入一杯玉米粉，可以是白玉米粉或黄玉米粉。

[let] [ˌaɪ 'ti:] [bɔɪl] [-]

Let	it	boil	[	24	]
让	它	熬	[	-	]

让它沸腾[24]

[ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔ:(r)] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['mɪksɪŋ] - [bəʊl] .

a	few	minutes	,	and	then	pour	into	the	mixing	-	bowl	.
一个	很少	分钟	,	和	然后	倒	进入	这	混合	-	碗	.

静置几分钟，然后倒入搅拌碗中。

[ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['ti:spu:n,ful] [ɒv; əv] [sɔ:lt] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['ʃɔ:tnɪŋ] .

Add	two	teaspoonfuls	of	salt	and	one	of	shortening	.
添加	二	茶匙	的	盐	和	一	的	缩短	.

加入两茶匙盐和一茶匙起酥油。

[wen] [ku:l] ,

When	cool	,
什么时候	凉爽的	,

冷却后，

[ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [ji:st] [keɪk] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [wʌn] [hɑ:f] [kʌp] [ɒv; əv] [wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [həʊl]

add	one	yeast	cake	dissolved	in	one	half	cup	of	warm	water	and	enough	whole
添加	一	酵母	蛋糕	溶解	在	一	一半	杯子	的	温暖的	水	和	足够的	所有的

[wi:t] ['flaʊə(r)] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

wheat	flour	to	make	a	stiff	dough	.
小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

加入一块溶于半杯温水中的酵母块，以及足够的全麦面粉，揉成较硬的面团。

[ni:d] [ˌaɪ 'ti:] [ænd; ənd] [set] [tu:; tə] [raɪz] .

Knead	it	and	set	to	rise	.
揉	它	和	放	到	上升	.

揉好面团，静置发酵。

[wen] [laɪt] [tɜ:n] [ɒn] [tu:; tə] [ðə; ði] [bred] [bɔ:d] [ænd; ənd] [ni:d] [ə'gen] .

When	light	turn	on	to	the	bread	board	and	knead	again	.
什么时候	光	转动	在	到	这	面包	木板	和	揉	再次	.

灯亮后，在面包板上再次揉面。

[meɪk] ['ɪntuː] [ləʊvz] .
Make **into** **loaves** **.**
制作 进入 面包 .

做成面包。

[brʌʃ] [ðə; ði] [tɒps] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][raɪz][tuː; tə][hɑːf] ['dʌb(ə)l] [ðeə(r)] [bʌlk] ,
Brush **the** **tops** **with** **cold** **water** **,** **and** **let** **them** **rise** **to** **half** **double** **their** **bulk** **,**
刷子 这 最高额 和 寒冷的 水 , 和 让 他们 上升 到 一半 双倍的 他们的 大部分 ,

用冷水刷一下叶子顶部，让它们发酵至体积的一半左右。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
and **bake** **in** **a** **moderate** **oven** **.**
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 .

用中等温度的烤箱烘烤。

[kɔːn] [rəʊlz]
Corn **Rolls**
玉米 卷

玉米卷

[breɪk] [ɒf] ['piːsɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] [ænd; ənd] [wɜːk] [tɪl] [smuːð] .
Break **off** **pieces** **of** **the** **dough** **and** **work** **till** **smooth** **.**
休息 离开 件 的 这 面团 和 工作 直到 光滑的 .

掰下一块块面团，揉至光滑。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd] , [wen] [wel] ['rɪz(ə)n] , [beɪk] .
Put **in** **a** **pan** **and** **,** **when** **well** **risen** **,** **bake** **.**
放 在 一个 平底锅 和 , 什么时候 出色地 升起 , 烤 .

放入烤盘，待面团充分发酵后烘烤。

[rəʊlz][ænd; ənd] ['bɪskɪt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə][get] ['laɪtə(r)] [ðæn; ðən] [bred] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ]
Rolls **and** **biscuit** **should** **be** **allowed** **to** **get** **lighter** **than** **bread** **before** **they**
卷 和 饼干 应该 是 允许 到 得到 打火机 比 面包 前 他们
[ɑː(r); ə(r)] [beɪkt] ,
are **baked** **,**
是 烘焙 ,

面包卷和饼干在烘烤前应该比面包颜色浅一些。

[ænd; ənd][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [hɔtə] .
and **the** **oven** **should** **be** **hotter** **.**
和 这 烤箱 应该 是 更热 .

烤箱温度应该更高一些。

[kɔːn] [miːl] [mʌʃ] [bred]
Corn **Meal** **Mush** **Bread**
玉米 一顿饭 蘑菇 面包

玉米糊面包

[tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][hɒt] [kɔːn] [miːl] [mʌʃ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] ,
To **one** **quart** **of** **hot** **corn** **meal** **mush** **add** **two** **tablespoonfuls** **of** **molasses** **,**
到 一 夸脱 的 热的 玉米 一顿饭 糊状物 添加 二 汤匙 的 糖蜜 ,

在一夸脱热玉米糊中加入两汤匙糖蜜，

[tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv][sɔːlt] , [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] , [ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]
two **teaspoonfuls** **of** **salt** **,** **two** **teaspoonfuls** **of** **shortening** **,** **and** **one** **quart** **of**
二 茶匙 的 盐 , 二 茶匙 的 缩短 , 和 一 夸脱 的
[həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] .
whole **wheat** **flour** **.**
所有的 小麦 面粉 .

两茶匙盐，两茶匙起酥油，一夸脱全麦面粉。

[wen] [ˌluːk'wɔːm] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['rɪz(ə)n] [spʌndʒ] , [wʌn] [-]

When	lukewarm	,	add	one	pint	of	risen	sponge	,	one	[	25	]
什么时候	温	,	添加	一	品脱	的	升起	海绵	,	一	[	-	]

温热时，加入一品脱发酵好的海绵蛋糕，一个[25]

['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə]

quarter	of	a	teaspoonful	of	soda	,	and	enough	whole	wheat	flour	to
四分之一	的	一个	一茶匙	的	苏打	,	和	足够的	所有的	小麦	面粉	到

[meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

make	a	stiff	dough	.
制作	一个	僵硬的	面团	.

四分之一茶匙小苏打，以及足够的全麦面粉，揉成较硬的面团。

[let] [ˌaɪ 'tiː][raɪz][ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [smɔːl] [ləʊvz] .

Let	it	rise	and	make	into	small	loaves	.
让	它	上升	和	制作	进入	小的	面包	.

让它发酵，然后做成小面包。

[let] [ðem; ðəm][raɪz] [tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv][hɑːf] ['dʌbld] [ðeə(r)] [bʌlk] , [ænd; ənd] [beɪk] , [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət]

Let	them	rise	till	they	have	half	doubled	their	bulk	,	and	bake	,	in	a	moderate
让	他们	上升	直到	他们	有	一半	双倍	他们的	大部分	,	和	烤	,	在	一个	缓和

['ʌv(ə)n] ,

oven	,
烤箱	,

让它们发酵至体积增大一半，然后在温度适中的烤箱中烘烤。

[ə'baʊt][wʌn][ænd; ənd][wʌn]['kwɔːtə(r)] ['aʊəz] .

about	one	and	one	quarter	hours	.
关于	一	和	一	四分之一	小时	.

大约一个半小时。

['bʌtə(r)][ðə; ði] [krʌst] [ænd; ənd] [ræp] [ɪn][ə; eɪ] [klɒθ] [tuː; tə] [kuːl] .

Butter	the	crust	and	wrap	in	a	cloth	to	cool	.
黄油	这	地壳	和	裹	在	一个	布	到	凉爽的	.

在饼皮上抹上黄油，用布包好晾凉。

[raɪ] [ænd; ənd]['ɪndiən] [bred]

Rye	and	Indian	Bread
黑麦	和	印度	面包

黑麦面包和印度面包

[skɔːld][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] [wɪð] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][kʌps][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Scald	one	cup	of	corn	meal	with	one	and	a	quarter	cups	of	boiling	water	.
烫伤	一	杯子	的	玉米	一顿饭	和	一	和	一个	四分之一	杯子	的	沸腾	水	.

将一杯玉米粉用一杯半沸水烫一下。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][tuː; tə] [swel] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] , [ðæn; ðən][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps][ɒv; əv]

Let	it	stand	to	swell	for	about	ten	minutes	,	than	add	two	cups	of
让	它	站立	到	膨胀	为了	关于	十	分钟	,	比	添加	二	杯子	的

[kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

cold	water	,
寒冷的	水	,

静置约十分钟使其膨胀，然后加入两杯冷水。

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

two	tablespoonfuls	of	molasses	,	one	and	a	half	teaspoonfuls	of	salt	,
二	汤匙	的	糖蜜	,	一	和	一个	一半	茶匙	的	盐	,

两汤匙糖蜜，一茶匙半盐，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

and	half	a	teaspoonful	of	soda	dissolved	in	a	teaspoonful	of	water	.
和	一半	一个	一茶匙	的	苏打	溶解	在	一个	一茶匙	的	水	.

将半茶匙小苏打溶解在一茶匙水中。

[mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][hɑːf] [jiːst] [keɪk] , [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Mix	**and**	**add**	**one**	**half**	**yeast**	**cake**	**,**	**that**	**has**	**been**	**dissolved**	**in**	**a**	**little**
混合	和	添加	一	一半	酵母	蛋糕	,	那	有	到过	溶解	在	一个	小的

[ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)] ,

lukewarm	**water**	**,**
温	水	,

将半块酵母饼（已用少量温水溶解）混合，然后加入锅中。

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [raɪ] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

and	**enough**	**rye**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**.**
和	足够的	黑麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

以及足够的黑麦粉，揉成较硬的面团。

[niːd] [wel] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][raɪz][tuː; tə] ['dʌb(ə)l] [ɪts] [bʌlk] ,

Knead	**well**	**,**	**and**	**let**	**it**	**rise**	**to**	**double**	**its**	**bulk**	**,**
揉	出色地	,	和	让	它	上升	到	双倍的	它是	大部分	,

充分揉捏，让面团发酵至两倍大小。

[ðen] [niːd] [ə'gen] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][pænz][tuː; tə][raɪz] .

then	**knead**	**again**	**and**	**put**	**in**	**pans**	**to**	**rise**	**.**
然后	揉	再次	和	放	在	平底锅	到	上升	.

然后再次揉面，放入烤盘中发酵。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][hɑːf] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] ,

When	**it**	**has**	**half**	**doubled**	**its**	**bulk**	**,**
什么时候	它	有	一半	双倍	它是	大部分	,

当它的体积增加到原来的一半时，

[brʌʃ] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]

brush	**over**	**the**	**top**	**with**	**water**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**for**	**an**
刷子	超过	这	顶部	和	水	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	为了	一个

['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] . [-]

hour	**and**	**a**	**half**	**.**	**[**	**26**	**]**
小时	和	一个	一半	.	[	-	]

在表面刷上水，放入中等温度的烤箱烘烤一个半小时。[26]

['əʊtmiːl] [bred]

Oatmeal	**Bread**
麦片	面包

燕麦面包

[pɔː(r)] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [rəʊld] [əʊts] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː][stænd]

Pour	**two**	**cups**	**of**	**boiling**	**water**	**over**	**two**	**cups**	**of**	**rolled**	**oats**	**and**	**let**	**it**	**stand**
倒	二	杯子	的	沸腾	水	超过	二	杯子	的	滚动	燕麦	和	让	它	站立

[fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [æn; ən]['aʊə(r)] .

for	**about**	**an**	**hour**	**.**
为了	关于	一个	小时	.

将两杯沸水倒入两杯燕麦片中，静置约一小时。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] ,

Add	**a**	**quarter**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**molasses**	**,**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**shortening**	**,**
添加	一个	四分之一	的	一个	杯子	的	糖蜜	,	一	一汤匙	的	缩短	,

[hɑːf][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

half	**a**	**tablespoonful**	**of**	**salt**	**,**
一半	一个	一汤匙	的	盐	,

加入四分之一杯糖蜜、一汤匙起酥油、半汤匙盐，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

and	**half**	**a**	**yeast**	**cake**	**dissolved**	**in**	**half**	**a**	**cup**	**of**	**lukewarm**	**water**	**.**
和	一半	一个	酵母	蛋糕	溶解	在	一半	一个	杯子	的	温	水	.

将半块酵母饼溶于半杯温水中。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi]

Mix	**well**	**and**	**add**	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**dough**	**that**	**can**	**be**
混合	出色地	和	添加	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	那	能	是

['hændld] .

handled	**.**
处理	.

充分混合，加入全麦面粉，揉成易于操作的面团。

[niːd] ['laɪtli] [ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz] .

Knead	**lightly**	**and**	**set**	**to**	**rise**	**.**
揉	轻轻	和	放	到	上升	.

轻轻揉捏，静置发酵。

[wen] [lait] [meɪk] ['ɪntuː] [ləʊvz] [ænd; ənd] [wen] ['rɪz(ə)n] [beɪk] .

When	**light**	**make**	**into**	**loaves**	**and**	**when**	**risen**	**bake**	**.**
什么时候	光	制作	进入	面包	和	什么时候	升起	烤	.

轻盈地揉成面包，膨胀后烘烤。

['reɪzn] [bred]

Raisin	**Bread**
葡萄干	面包

葡萄干面包

[skɔːld][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] , [wʌn][hɑːf][kʌp]

Scald	**one**	**cup**	**of**	**milk**	**and**	**add**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**shortening**	**,**	**one**	**half**	**cup**
烫伤	一	杯子	的	牛奶	和	添加	二	汤匙	的	缩短	,	一	一半	杯子

[ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

of	**sugar**	**,**
的	糖	,

将一杯牛奶烫热，加入两汤匙起酥油、半杯糖，

[ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

and	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
和	一	一茶匙	的	盐	.

以及一茶匙盐。

[dɪ'zɒlv] [wʌn] [jiːst] [keɪk] [ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][mɪlk]

Dissolve	**one**	**yeast**	**cake**	**in**	**one**	**cup**	**of**	**lukewarm**	**water**	**and**	**add**	**to**	**the**	**milk**
溶解	一	酵母	蛋糕	在	一	杯子	的	温	水	和	添加	到	这	牛奶

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ˌluːk'wɔːm] .

when	**it**	**is**	**lukewarm**	**.**
什么时候	它	是	温	.

将一块酵母饼溶于一杯温水中，待牛奶变温后加入牛奶中。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['reɪzɪnz][ænd; ənd] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt]

Add	**one**	**cup**	**of**	**raisins**	**and**	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**dough**	**that**
添加	一	杯子	的	葡萄干	和	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	那

[kæn; kən][biː; bi] ['hændld] .

can	**be**	**handled**	**.**
能	是	处理	.

加入一杯葡萄干和全麦面粉，揉成可以操作的面团。

[niːd] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][raɪz] .

Knead	**it**	**and**	**set**	**it**	**to**	**rise**	**.**
揉	它	和	放	它	到	上升	.

揉好面团，然后静置发酵。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [bred] [pæn] ,

When	**it**	**has**	**doubled**	**its**	**bulk**	**,**	**put**	**it**	**into**	**a**	**bread**	**pan**	**,**
什么时候	它	有	双倍	它是	大部分	,	放	它	进入	一个	面包	平底锅	,

当面团膨胀到两倍大小时，将其放入面包模具中。

[ænd; ənd] [wen] [hɑ:f] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][æn; ən]['aʊə(r)] . [-]

and	when	half	doubled	its	bulk	,	bake	in	a	moderate	oven	an	hour	.	[	27	]
和	什么时候	一半	双倍	它是	大部分	,	烤	在	一个	缓和	烤箱	一个	小时	.	[	-	]

当面团膨胀至两倍大时，放入中等温度的烤箱烘烤一小时。[27]

[bæθ.bɑ:θ] [bʌnz]

Bath	Buns
洗澡	面包

浴包

[sɪft] [tə'geðə(r)] [fɔ:(r)] [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wi:t] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [sɔ:lt] .

Sift	together	four	cups	of	whole	wheat	flour	and	one	teaspoonful	of	salt	.
筛	一起	四	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	一	一茶匙	的	盐	.

将四杯全麦面粉和一茶匙盐一起过筛。

[wɜ:k] [wʌn] [keɪk] [ɒv; əv] [kəm'prest] [ji:st] [wɪð] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [ji:st] [ɪz]

Work	one	cake	of	compressed	yeast	with	a	teaspoonful	of	sugar	till	the	yeast	is
工作	一	蛋糕	的	压缩	酵母	和	一个	一茶匙	的	糖	直到	这	酵母	是

['lɪkwɪd] .

liquid	.
液体	.

将一块压缩酵母与一茶匙糖一起揉搓至酵母呈液态。

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [tu:] [wel] - ['bi:t(ə)n] [egz] [wʌn][hɑ:f][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

Add	to	two	well	-	beaten	eggs	one	half	cup	of	sugar	,
添加	到	二	出色地	-	被打败	鸡蛋	一	一半	杯子	的	糖	,

在两个打散的鸡蛋中加入半杯糖，

[wʌn] [θɜ:d] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][hɑ:f] ['meltɪd] ['ʃɔ:tnɪŋ] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['si:dɪd] ['reɪzɪnz]

one	third	of	a	cup	of	half	melted	shortening	,	and	one	cup	of	seeded	raisins
一	第三	的	一个	杯子	的	一半	融化	缩短	,	和	一	杯子	的	播种	葡萄干

.

:

.

三分之一杯半融化的起酥油，以及一杯带籽葡萄干。

[meɪk] [ə; eɪ] ['hɒləʊ] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][pɔ:(r)][ɪn] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd]

Make	a	hollow	in	the	center	of	the	flour	and	pour	in	this	mixture	and
制作	一个	空洞的	在	这	中心	的	这	面粉	和	倒	在	这	混合物	和

[ðə; ði] [ji:st] .

the	yeast	.
这	酵母	.

在面粉中间挖个洞，倒入混合物和酵母。

[mɪks][tu:; tə][ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] , ['ju:zɪŋ] ['skɔ:ldɪd] [mɪlk] [ðæt] [hæz; həz] [bi:n] [ku:ld] .

Mix	to	a	stiff	dough	,	using	scalded	milk	that	has	been	cooled	.
混合	到	一个	僵硬的	面团	,	使用	烫伤	牛奶	那	有	到过	冷却	.

将煮沸后冷却的牛奶揉成硬面团。

[set] [tu:; tə] [raɪz] ,

Set	to	rise	,
放	到	上升	,

即将升起，

[ænd; ənd] [wen] ['veri] [laɪt] [kʌt] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] ['spu:nful] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [weɪ] [ə'pɑ:t] [ɒn] [ə; eɪ]

and	when	very	light	cut	it	in	spoonfuls	and	put	a	little	way	apart	on	a
和	什么时候	非常	光	切	它	在	一勺	和	放	一个	小的	方式	除	在	一个

[gri:zd] [tɪn] .

greased	tin	.
涂油	锡	.

当面团非常轻的时候，用勺子切成小块，放在抹了油的烤盘上，彼此之间留出一点空隙。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃɒpt] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .

Sprinkle	**with**	**chopped**	**almonds**	**and**	**sugar**	**.**
撒	和	切碎	杏仁	和	糖	.

撒上杏仁碎和糖。

[let] [raɪz] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Let	**rise**	**about**	**half**	**an**	**hour**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
让	上升	关于	一半	一个	小时	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

醒发约半小时，然后在温度适宜的烤箱中烘烤。

[əʊ'haɪəʊ] ['kɒfi] [bred]

Ohio	**Coffee**	**Bread**
俄亥俄州	咖啡	面包

俄亥俄咖啡面包

[tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['skɔːldɪd] [mɪlk] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [θɜːd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,

To	**one**	**cup**	**of**	**scalded**	**milk**	**add**	**one**	**third**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**butter**	**,**
到	一	杯子	的	烫伤	牛奶	添加	一	第三	的	一个	杯子	的	黄油	,

在一杯热牛奶中加入三分之一杯黄油，

[wʌn] [θɜːd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

one	**third**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**and**	**one**	**half**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
一	第三	的	一个	杯子	的	糖	,	和	一	一半	一茶匙	的	盐	.

三分之一杯糖，半茶匙盐。

[wen] [ðɪs] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] ['əʊnli] [ˌluːk'wɔːm] ,

When	**this**	**has**	**become**	**only**	**lukewarm**	**,**
什么时候	这	有	变得	仅有的	温	,

当这种热情变得只是温吞水时，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [wʌn] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ,

add	**one**	**yeast**	**cake**	**dissolved**	**in**	**one**	**quarter**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**warm**	**water**	**,**
添加	一	酵母	蛋糕	溶解	在	一	四分之一	的	一个	杯子	的	温暖的	水	,

将一块酵母饼溶解在四分之一杯温水中，加入适量酵母块。

[tuː] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [egz] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [-]

two	**slightly**	**beaten**	**eggs**	**,**	**and**	**enough**	**[**	**28**	**]**
二	轻微地	被打败	鸡蛋	,	和	足够的	[	-	]

两个稍微打散的鸡蛋，就足够了[28]

[həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætə(r)] .

whole	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**batter**	**.**
所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	连击	.

加入全麦面粉，制成较稠的面糊。

[biːt] [wel] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] [raɪz] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] ['dʌbld] [ɪts] [bʌlk] ,

Beat	**well**	**;**	**let**	**it**	**rise**	**till**	**it**	**has**	**doubled**	**its**	**bulk**	**,**
打	出色地	;	让	它	上升	直到	它	有	双倍	它是	大部分	,

充分搅拌；让它发酵至体积增大一倍。

[ænd; ənd] [ðen] [biːt] [ə'gen] [ænd; ənd] [spred] ['iːvnli] [ɪn] [pænz] .

and	**then**	**beat**	**again**	**and**	**spread**	**evenly**	**in**	**pans**	**.**
和	然后	打	再次	和	传播	均匀地	在	平底锅	.

然后再次搅拌均匀，并均匀地铺在平底锅中。

['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ðɪ] ['fɒləʊɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] : [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [spɒft] [steɪl] [bred] [krʌmz] ,

Sprinkle	**over**	**it**	**the**	**following**	**mixture**	**:**	**one**	**cup**	**of**	**soft**	**stale**	**bread**	**crumbs**	**,**
撒	超过	它	这	下列的	混合物	:	一	杯子	的	柔软的	陈旧	面包	面包屑	,

在上面撒上以下混合物：一杯软硬的陈面包屑，

[tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈsɪnəmən] , [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv]

two	tablespoonfuls	of	sugar	,	one	teaspoonful	of	cinnamon	,	two	tablespoonfuls	of
二	汤匙	的	糖	,	一	一茶匙	的	肉桂	,	二	汤匙	的

[ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] .

melted	butter	.
融化	黄油	.

两汤匙糖，一茶匙肉桂粉，两汤匙融化的黄油。

[let] [ˌaɪ ˈtiː][raɪz][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n] .

Let	it	rise	and	bake	in	a	quick	oven	.
让	它	上升	和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

让它发酵，然后在烤箱中快速烘烤。

[ə; eɪ] [fjuː] [tʃɒpt] [nʌts] [ɒn][ðə; ðɪ][tɒp][ɑː(r); ə(r)][æn; ən] [ɪmˈpruːvmənt] .

A	few	chopped	nuts	on	the	top	are	an	improvement	.
一个	很少	切碎	坚果	在	这	顶部	是	一个	改进	.

上面撒些碎坚果会更好吃。

[ˈkɒfi] [rəʊlz]

Coffee	Rolls
咖啡	卷

咖啡卷

[tuː; tə] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [ˈskɔːldɪd][ænd; ənd] [kuːld] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn]

To	two	cups	of	milk	that	has	been	scalded	and	cooled	add	one
到	二	杯子	的	牛奶	那	有	到过	烫伤	和	冷却	添加	一

[ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

teaspoonful	of	salt	,
一茶匙	的	盐	,

将两杯煮沸冷却后的牛奶加入一茶匙盐。

[ænd; ənd] [həʊl] [wiːt] [ˈflaʊə(r)] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [ˈbætə(r)] .

and	whole	wheat	flour	enough	to	make	a	stiff	batter	.
和	所有的	小麦	面粉	足够的	到	制作	一个	僵硬的	连击	.

加入足够的全麦面粉，搅拌成较稠的面糊。

[kriːm] [wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv] [ˈʃɔːtnɪŋ] [wɪð] [wʌn][ˈkwɔːtə(r)][kʌp][ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə]

Cream	one	half	cup	of	shortening	with	one	quarter	cup	of	sugar	;	add	to
奶油	一	一半	杯子	的	缩短	和	一	四分之一	杯子	的	糖	;	添加	到

[ˈbætə(r)] .

batter	.
连击	.

将半杯起酥油和四分之一杯糖搅打均匀，加入面糊中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] ([ɔː(r)] [tuː]) [wel] - [ˈbiːt(ə)n] [egz] ,

Add	one	(	or	two	)	well	-	beaten	eggs	,
添加	一	(	或者	二	)	出色地	-	被打败	鸡蛋	,

加入一个（或两个）打散的鸡蛋，

[wʌn] [keɪk] [ɒv; əv] [jiːst] [dɪˈzɒlvd] [ɪn][wʌn][ˈkwɔːtə(r)][kʌp][ɒv; əv] [wɔːm] [ˈwɔːtə(r)] .

one	cake	of	yeast	dissolved	in	one	quarter	cup	of	warm	water	.
一	蛋糕	的	酵母	溶解	在	一	四分之一	杯子	的	温暖的	水	.

将一块酵母溶于四分之一杯温水中。

[biːt] [wel] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [həʊl] [wiːt] [ˈflaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [stɪf] , [let][ˌaɪ ˈtiː][raɪz] , [ænd; ənd] [niːd] .

Beat	well	,	add	whole	wheat	flour	to	make	stiff	,	let	it	rise	,	and	knead	.
打	出色地	,	添加	所有的	小麦	面粉	到	制作	僵硬的	,	让	它	上升	,	和	揉	.

充分搅拌，加入全麦面粉使其变硬，发酵后揉捏。

[let] [ˌaɪ ˈtiː][raɪz] [əˈgen] [ænd; ənd] [meɪk] [ˈɪntuː][rəʊlz] .

Let	it	rise	again	and	make	into	rolls	.
让	它	上升	再次	和	制作	进入	卷	.

让它再次发酵，然后卷成卷。

[let] [ðem; ðəm] [raɪz] [ænd; ənd] [brʌʃ] [ðə; ði] [tɒps] [wɪð] ['biːt(ə)n] [eg] [mɪkst] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

Let	them	rise	and	brush	the	tops	with	beaten	egg	mixed	with	melted	butter	.
让	他们	上升	和	刷子	这	最高额	和	被打败	蛋	混合	和	融化	黄油	.

让它们发酵至膨胀状态，然后在表面刷上一层混合了融化黄油的打散的鸡蛋液。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] . [-]

Bake	in	a	hot	oven	.	[	29	]
烤	在	一个	热的	烤箱	.	[	-	]

放入高温烤箱烘烤。[29]

[deɪt] [rəʊl]

Date	Roll
日期	卷

日期卷

[wen] [bred] [dəʊ] [ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [pænz] [teɪk] [aʊt] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [smɔːl] [ləʊf] .

When	bread	dough	is	ready	for	the	pans	take	out	enough	for	a	small	loaf	.
什么时候	面包	面团	是	准备好	为了	这	平底锅	拿	出去	足够的	为了	一个	小的	面包	.

当面包面团发酵好后，取出足够做一个小面包的量放入烤盘。

[rəʊl] [aʊt] [tɪl] [hɑːf] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd] [spred] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ,

Roll	out	till	half	an	inch	thick	,	and	spread	with	butter	,	brown	sugar	,
卷	出去	直到	一半	一个	英寸	厚的	,	和	传播	和	黄油	,	棕色的	糖	,

擀成半英寸厚，涂上黄油和红糖，

[ænd; ənd] [deɪts] [ðæt] [hæv; həv] [hæd; həd] [ðə; ði] [stəʊnz] ['teɪkən] [aʊt] .

and	dates	that	have	had	the	stones	taken	out	.
和	日期	那	有	有	这	石头	已采取	出去	.

以及已经取出宝石的日期。

[rəʊl] [ʌp] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [bred] [pæn] .

Roll	up	and	put	in	a	bread	pan	.
卷	向上	和	放	在	一个	面包	平底锅	.

卷起来，放入面包盘中。

[wen] ['rɪz(ə)n] [beɪk] [laɪk] [ə; eɪ] [ləʊf] [ɒv; əv] [bred] .

When	risen	bake	like	a	loaf	of	bread	.
什么时候	升起	烤	喜欢	一个	面包	的	面包	.

发酵完成后，像烤面包一样烘烤即可。

[deɪt] [ɔː(r)] [fɪg] ['bɪskɪt]

Date	or	Fig	Biscuit
日期	或者	如图	饼干

枣泥饼干或无花果饼干

[wen] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [həʊl] [wiːt] [bred] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pænz] [seɪv] [wʌn] [paɪnt] .

When	putting	the	whole	wheat	bread	into	the	pans	save	one	pint	.
什么时候	推杆	这	所有的	小麦	面包	进入	这	平底锅	节省	一	品脱	.

将全麦面包放入烤盘时，留出一品脱面包。

[rəʊl] [ðɪs] [aʊt] [wʌn] [eɪtθ] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [raʊndz] [wɪð] [ə; eɪ] ['bɪskɪt]

Roll	this	out	one	eighth	of	an	inch	thick	and	cut	in	rounds	with	a	biscuit
卷	这	出去	一	第八	的	一个	英寸	厚的	和	切	在	回合	和	一个	饼干

['kʌtə(r)] [ænd; ənd] [brʌʃ] [wɪð] ['bʌtə(r)] .

cutter	and	brush	with	butter	.
刀具	和	刷子	和	黄油	.

将面团擀成八分之一英寸厚，用饼干模具切成圆形，然后刷上黄油。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [fɪgz] [ɔ:(r)] [deɪts] ['əʊvə(r)] [hɑ:f] [ðə; ði] [raʊndz] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð]

Put	a	layer	of	chopped	figs	or	dates	over	half	the	rounds	and	cover	with
放	一个	层	的	切碎	无花果	或者	日期	超过	一半	这	回合	和	覆盖	和

[ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑ:f] .

the	other	half	.
这	其他	一半	.

在半数圆饼上铺一层切碎的无花果或枣，再盖上另一半圆饼。

[let] [ðem; ðəm] [raɪz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [hɑ:f] [æn; ən] ['aʊə(r)] .

Let	them	rise	a	little	and	bake	in	a	moderate	oven	half	an	hour	.
让	他们	上升	一个	小的	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	一半	一个	小时	.

让面团稍微发酵一下，然后在温度适中的烤箱中烘烤半小时。

['kɒfi] [keɪk]

Coffee	Cake
咖啡	蛋糕

咖啡蛋糕

[kri:m] [wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['ʃɔ:tnɪŋ] [wɪð] [tu:] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [wel] -

Cream	one	tablespoonful	of	shortening	with	two	of	sugar	and	add	one	well	-
奶油	一	一汤匙	的	缩短	和	二	的	糖	和	添加	一	出色地	-

['bi:t(ə)n] [eg] .

beaten	egg	.
被打败	蛋	.

将一汤匙起酥油与两汤匙糖搅打均匀，然后加入一个打散的鸡蛋。

[mɪks] [ðɪs] [wɪð] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑ:f] [kʌps] [ɒv; əv] ['eni] [bred] [dəʊ] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [ə; eɪ] [smu:ð]

Mix	this	with	one	and	a	half	cups	of	any	bread	dough	till	it	is	a	smooth
混合	这	和	一	和	一个	一半	杯子	的	任何	面包	面团	直到	它	是	一个	光滑的

['bætə(r)] .

batter	.
连击	.

将此混合物与一杯半任意面包面团混合，直至形成光滑的面糊。

[ðɪs] [-]

This	[	30	]
这	[	-	]

这[30]

[kæn; kən] [bi:; bi] [dʌn] ['kwɪkli] [ɪf] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪz] [ju:st] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [spu:n] .

can	be	done	quickly	if	a	knife	is	used	instead	of	a	spoon	.
能	是	完毕	迅速地	如果	一个	刀	是	用过的	反而	的	一个	勺子	.

如果用刀而不是勺子，就能很快完成。

[spred] [ðə; ði] ['bætə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'ti:] [tu:; tə] [raɪz] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts]

Spread	the	batter	in	a	shallow	pan	and	allow	it	to	rise	about	twenty	minutes
传播	这	连击	在	一个	浅的	平底锅	和	允许	它	到	上升	关于	二十	分钟

.

:
.

将面糊倒入浅盘中，静置发酵约二十分钟。

[pɔ:(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] [dʒʌst] [bɪ'fɔ:(r)] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] :

Pour	over	it	the	following	mixture	just	before	putting	it	in	the	oven	:
倒	超过	它	这	下列的	混合物	只是	前	推杆	它	在	这	烤箱	:

在放入烤箱前，将以下混合物倒在上面：

[tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] , [ˈprefrəbli] [braʊn] , [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈsɪnəmən] , [wʌn]
two **tablespoonfuls** **of** **sugar** **,** **preferably** **brown** **,** **one** **teaspoonful** **of** **cinnamon** **,** **one**
二 汤匙 的 糖 , 最好 棕色的 , 一 一茶匙 的 肉桂 , 一
[ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] .
teaspoonful **of** **flour** **.**
一茶匙 的 面粉 .

两汤匙糖（最好是红糖），一茶匙肉桂粉，一茶匙面粉。

[mɪks] [θɪn] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][dʒʌst][pɔː(r)] [wɪð] [kriːm] [ɔː(r)][mɪlk] .
Mix **thin** **enough** **to** **just** **pour** **with** **cream** **or** **milk** **.**
混合 薄的 足够的 到 只是 倒 和 奶油 或者 牛奶 .

搅拌至稀到可以直接倒入奶油或牛奶中即可。

[ə; eɪ] [fjuː] [nʌts] [ˈskætəd] [ˈəʊvə(r)][ˌaɪ ˈtiː][ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] [greɪt] [əˈdɪʃ(ə)n] [ɔː(r)][sʌm; səm] [keɪk] [krʌmz] .
A **few** **nuts** **scattered** **over** **it** **are** **a** **great** **addition** **or** **some** **cake** **crumbs** **.**
一个 很少 坚果 疏散 超过 它 是 一个 伟大的 添加 或者 一些 蛋糕 面包屑 .

撒上一些坚果或蛋糕屑会更好。

[ˈæp(ə)l] [keɪk]
Apple **Cake**
苹果 蛋糕

苹果蛋糕

[wen] [ðə; ðɪ] [ˈkɒfi] [keɪk] [ɪz] [pʊt] [ɪn] [ðə; ðɪ] [pæn] [leɪ] [ˈkwɔːtəd] [ˈæplz] [ˈθɪkli] [ˈəʊvə(r)][ˌaɪ ˈtiː][ænd; ənd]
When **the** **coffee** **cake** **is** **put** **in** **the** **pan** **lay** **quartered** **apples** **thickly** **over** **it** **and**
什么时候 这 咖啡 蛋糕 是 放 在 这 平底锅 躺 四分 苹果 浓密 超过 它 和
[juːz][ðə; ðɪ] [ˈsɪnəmən] [ˈmɪkstʃə(r)][æz; əz][daɪˈrɛktɪd] ,
use **the** **cinnamon** **mixture** **as** **directed** **,**
使用 这 肉桂 混合物 作为 指导 ,

将咖啡蛋糕放入烤盘后，在上面厚厚地铺上四分之一的苹果片，然后按照说明使用肉桂混合物。

[ˈəʊnli][ˈjuːzɪŋ][mɔː(r)][ˈʃʊgə(r)] .
only **using** **more** **sugar** **.**
仅有的 使用 更多的 糖 .

只是用了更多的糖。

[skwɒʃ] [ˈbɪskɪt]
Squash **Biscuit**
壁球 饼干

南瓜饼干

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [skwɒʃ] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [kʊkt] [ænd; ənd][pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv]
To **one** **cup** **of** **squash** **that** **has** **been** **cooked** **and** **put** **through** **a** **sieve**
到 一 杯子 的 壁球 那 有 到过 煮熟 和 放 通过 一个 筛
[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [ˈskɔːldɪŋ] [mɪlk] ,
add **one** **cup** **of** **scalding** **milk** **,**
添加 一 杯子 的 烫 牛奶 ,

将一杯煮熟并过筛的南瓜泥加入一杯滚烫的牛奶中。

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈmeltɪd] [ˈʃɔːtnɪŋ] , [ænd; ənd] [tuː]
one **teaspoonful** **of** **salt** **,** **two** **tablespoonfuls** **of** **melted** **shortening** **,** **and** **two**
一 一茶匙 的 盐 , 二 汤匙 的 融化 缩短 , 和 二
[ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [məˈlæsɪz] .
tablespoonfuls **of** **molasses** **.**
汤匙 的 糖蜜 .

一茶匙盐，两汤匙融化的起酥油，两汤匙糖蜜。

[dɪˈzɒlv] [hɑːf][ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [ɪn][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [ˌluːkˈwɔːm] [ˈwɔːtə(r)] [-]
Dissolve **half** **a** **yeast** **cake** **in** **half** **a** **cup** **of** **lukewarm** **water** **[** **31** **]**
溶解 一半 一个 酵母 蛋糕 在 一半 一个 杯子 的 温 水 [-]

将半块酵母饼溶于半杯温水中[31]

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

战时面包和蛋糕(War-Time Breads and Cakes)

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ðɪ] [skwɒʃ] ['mɪkstʃə(r)] .

and	**add**	**to**	**the**	**squash**	**mixture**	**.**
和	添加	到	这	壁球	混合物	.

然后加入南瓜混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] , ['rɑːðə(r)] [sɒft] , [bʌt; bət][wʌn] [ðæt]

Add	**enough**	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**dough**	**,**	**rather**	**soft**	**,**	**but**	**one**	**that**
添加	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	,	相当	柔软的	,	但	一	那

[kæn; kən][biː; bi] ['hændld] .

can	**be**	**handled**	**.**
能	是	处理	.

加入足够的全麦面粉，揉成一个比较软但可以操作的面团。

[niːd] [wel] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪ'læstɪk] , ['juːzɪŋ][æz; əz]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .

Knead	**well**	**until**	**it**	**is**	**elastic**	**,**	**using**	**as**	**little**	**flour**	**as**	**possible**	**.**
揉	出色地	直到	它	是	松紧带	,	使用	作为	小的	面粉	作为	可能的	.

揉捏至面团富有弹性，尽量少用面粉。

[set][tuː; tə][raɪz] [ˌəʊvə'naɪt] .

Set	**to**	**rise**	**overnight**	**.**
放	到	上升	过夜	.

预计一夜之间上涨。

[ɪn][ðə; ðɪ] ['mɔːnɪŋ] [tɜːn] [ɒn][tuː; tə][ðə; ðɪ] [bɔːd] [ænd; ənd][rəʊl] ['laɪtli] [tɪl] [ðə; ðɪ] [dəʊ] [ɪz][ə'baʊt]

In	**the**	**morning**	**turn**	**on**	**to**	**the**	**board**	**and**	**roll**	**lightly**	**till**	**the**	**dough**	**is**	**about**
在	这	早晨	转动	在	到	这	木板	和	卷	轻轻	直到	这	面团	是	关于

[θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

three	**quarters**	**of**	**an**	**inch**	**thick**	**.**
三	四分之一	的	一个	英寸	厚的	.

早上将面团翻到案板上，轻轻擀开，直到面团厚度约为四分之三英寸。

[kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)][ænd; ənd][pʊt] [kləʊz] [tə'geðə(r)] [ɪn][ə; eɪ][pæn] .

Cut	**with**	**a**	**biscuit**	**cutter**	**and**	**put**	**close**	**together**	**in**	**a**	**pan**	**.**
切	和	一个	饼干	刀具	和	放	关闭	一起	在	一个	平底锅	.

用饼干模具切出形状，然后紧密地放在烤盘里。

[let] [ðem; ðəm][raɪz] [tɪl] [ðeɪ] ['dʌb(ə)l][ðeə(r)] [bʌlk] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .

Let	**them**	**rise**	**till**	**they**	**double**	**their**	**bulk**	**and**	**bake**	**about**	**half**	**an**	**hour**	**.**
让	他们	上升	直到	他们	双倍的	他们的	大部分	和	烤	关于	一半	一个	小时	.

让面团发酵至体积增大一倍，然后烘烤约半小时。

[həʊl] [wiːt] [vi'enə] [rəʊlz]

Whole	**Wheat**	**Vienna**	**Rolls**
所有的	小麦	维也纳	卷

全麦维也纳面包卷

[wen] [ðə; ðɪ][pə'teɪtəʊ] [spʌndʒ] [hæz; həz]['rɪz(ə)n] [teɪk] [aʊt][wʌn][paɪnt][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ðɪ][aɪs][bɒks]

When	**the**	**potato**	**sponge**	**has**	**risen**	**take**	**out**	**one**	**pint**	**and**	**put**	**in**	**the**	**ice**	**box**
什么时候	这	土豆	海绵	有	升起	拿	出去	一	品脱	和	放	在	这	冰	盒子

[ʌn'tɪl][ðə; ðɪ][rəʊlz][ɑː(r); ə(r)] ['wɒntɪd] ;

until	**the**	**rolls**	**are**	**wanted**	**;**
直到	这	卷	是	通缉	;

当土豆海绵蛋糕发酵完成后，取出一品脱放入冰盒中，直到需要制作面包卷时再取出。

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [kiːp] [tuː] [deɪz] .

it	will	keep	two	days	.
它	将要	保持	二	天	.

可以保存两天。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði][rəʊlz] [biːt] [ˈɪntuː][ðə; ði] [spʌndʒ] [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈmeltɪd] [ˈʃɔːtnɪŋ] ,

To	make	the	rolls	beat	into	the	sponge	two	tablespoonfuls	of	melted	shortening	,
到	制作	这	卷	打	进入	这	海绵	二	汤匙	的	融化	缩短	,

制作面包卷时，将两汤匙融化的起酥油拌入海绵面团中。

[wʌn][ˈkwɔːtə(r)] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈsəʊdə] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [dɪˈzɒlvd] [ɪn][wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]

one	quarter	teaspoonful	of	soda	that	has	been	dissolved	in	one	teaspoonful	of
一	四分之一	一茶匙	的	苏打	那	有	到过	溶解	在	一	一茶匙	的

[ˈwɔːtə(r)] ,

water	,
水	,

将四分之一茶匙小苏打溶解在一茶匙水中。

[ænd; ənd] [ɪˈnʌf] [həʊl] [wiːt] [ˈflaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

and	enough	whole	wheat	flour	to	make	a	stiff	dough	.
和	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

以及足够的全麦面粉，揉成较硬的面团。

[niːd] [wel] [ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz] .

Knead	well	and	set	to	rise	.
揉	出色地	和	放	到	上升	.

揉好面团，静置发酵。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz] [ˈdʌbld] [ɪts] [bʌlk] , [niːd] [əˈgen] .

When	it	has	doubled	its	bulk	,	knead	again	.
什么时候	它	有	双倍	它是	大部分	,	揉	再次	.

当面团体积增大一倍后，再次揉捏。

[breɪk] [ɒf] [ˈpiːsɪz] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [ænd; ənd][rəʊl][ɪn][ðə; ði][hændz] [-]

Break	off	pieces	the	size	of	an	egg	and	roll	in	the	hands	[	32	]
休息	离开	件	这	尺寸	的	一个	蛋	和	卷	在	这	双手	[	-	]

掰下鸡蛋大小的块，在手中滚动[32]

[tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [meɪk] [ðem; ðəm] [eg] - [ʃeɪpt] .

till	smooth	and	make	them	egg	-	shaped	.
直到	光滑的	和	制作	他们	蛋	-	形状	.

磨平并捏成蛋形。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][pæn][səʊ] [ðeɪ] [duː; də][nɒt] [tʌtʃ] [iːtʃ] [ˈʌðə(r)][ænd; ənd] [əˈlaʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][raɪz] [tɪl]

Put	in	a	pan	so	they	do	not	touch	each	other	and	allow	them	to	rise	till
放	在	一个	平底锅	所以	他们	做	不是	触碰	每个	其他	和	允许	他们	到	上升	直到

[lait] .

light	.
光	.

将它们放入平底锅中，注意不要让它们互相接触，让它们发酵至变亮。

[brʌʃ] [ðem; ðəm][ˈəʊvə(r)] [ˈlaɪtli] [wɪð] [mɪlk][ænd; ənd] [drɔː] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [əˈkrɒs] [ðem; ðəm][tuː; tə]

Brush	them	over	lightly	with	milk	and	draw	a	sharp	knife	across	them	to
刷子	他们	超过	轻轻	和	牛奶	和	画	一个	锋利的	刀	穿过	他们	到

[dʒʌst] [breɪk] [ðə; ði][tɒp] .

just	break	the	top	.
只是	休息	这	顶部	.

用牛奶轻轻刷一下，然后用锋利的刀划过，轻轻划破顶部。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ]['rɑːðə(r)][hɒt]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .

Bake	in	a	rather	hot	oven	for	about	half	an	hour	.
烤	在	一个	相当	热的	烤箱	为了	关于	一半	一个	小时	.

放入温度较高的烤箱烘烤约半小时。

[həʊl] [wiːt] [viˈenə] [ˈkresnts]
Whole **Wheat** **Vienna** **Crescents**
所有的 小麦 维也纳 新月

全麦维也纳新月形面包

[wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] , [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈʃɔːtnɪŋ] , [wʌn] [ˈteɪbl̩ˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]
One **pint** **of** **hot** **water** **,** **two** **tablespoonfuls** **of** **shortening** **,** **one** **tablespoonful** **of**
一 品脱 的 热的 水 , 二 汤匙 的 缩短 , 一 一汤匙 的
[ˈʃʊgə(r)] ,
sugar **,**
糖 ,

一品脱热水，两汤匙起酥油，一汤匙糖，

[ænd; ənd] [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
and **one** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
和 一 一茶匙 的 盐 .

以及一茶匙盐。

[wen] [ˌluːkˈwɔːm] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [wel] - [ˈbiːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [hɑːf]
When **lukewarm** **add** **the** **well** **-** **beaten** **yolk** **of** **an** **egg** **and** **a** **large** **half**
什么时候 温 添加 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 一个 蛋 和 一个 大的 一半
[ɒv; əv] [ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [dɪˈzɒlvd] [ɪn] [wʌn] [hɑːf] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˌluːkˈwɔːm] [ˈwɔːtə(r)]
of **a** **yeast** **cake** **that** **has** **been** **dissolved** **in** **one** **half** **cupful** **of** **lukewarm** **water**
的 一个 酵母 蛋糕 那 有 到过 溶解 在 一 一半 一杯 的 温 水
.
:
.

水温热后，加入打散的蛋黄和半块用半杯温水溶解的酵母饼。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ɔːl] [ðə; ði] [həʊl] [wiːt] [ˈflaʊə(r)] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] [niːd] [ˈɪntuː]
Mix **well** **and** **add** **all** **the** **whole** **wheat** **flour** **that** **can** **be** **kneaded** **into**
混合 出色地 和 添加 全部 这 所有的 小麦 面粉 那 能 是 揉捏 进入
[ˌaɪ ˈtiː] .
it **.**
它 .

充分搅拌，然后加入所有能揉进面团里的全麦面粉。

[ðɪs] [kæn; kən] [biː; bi] [niːd] [ɪn] [æn; ən] [ˈɜːθnweə(r)] [bəʊl] [wɪð] [ˈsləʊpɪŋ] [saɪdz] [ænd; ənd] [ˈnevə(r)]
This **can** **be** **kneaded** **in** **an** **earthenware** **bowl** **with** **sloping** **sides** **and** **never**
这 能 是 揉捏 在 一个 陶器 碗 和 倾斜的 侧面 和 绝不
[biː; bi] [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [bɔːd] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [rəʊld] [aʊt] .
be **put** **on** **the** **board** **till** **it** **is** **rolled** **out** **.**
是 放 在 这 木板 直到 它 是 滚动 出去 .

可以在倾斜的陶碗中揉捏面团，在擀开之前千万不要放在案板上。

[ˌaɪ ˈtiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [niːd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˌaʊtˈsaɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈsentə(r)] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd]
It **should** **be** **kneaded** **from** **the** **outside** **to** **the** **center** **until** **smooth** **and**
它 应该 是 揉捏 从 这 外部 到 这 中心 直到 光滑的 和
[ˈvelvəti] — [əˈbaʊt] [ten] [ˈmɪnɪts] .
velvety **—** **about** **ten** **minutes** **.**
天鹅绒般的 — 关于 十 分钟 .

从外向内揉捏，直到面团光滑柔顺——大约需要十分钟。

[ˈkʌvə(r)] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [tɪn] [ˈkʌvə(r)] [ænd; ənd] [ðen] [ə; eɪ] [klɒθ] [ænd; ənd] [set] [tuː; tə] [raɪz] .
Cover **the** **dish** **with** **a** **tin** **cover** **and** **then** **a** **cloth** **and** **set** **to** **rise** **.**
覆盖 这 盘子 和 一个 锡 覆盖 和 然后 一个 布 和 放 到 上升 .

用锡盖盖住盘子，再盖上一块布，静置发酵。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['trebld] [ɪts][saɪz] , [niːd] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] [ə'gen] [fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts]

When **it** **has** **trebled** **its** **size** **,** **knead** **it** **thoroughly** **again** **for** **ten** **minutes**

什么时候 它 有 三倍 它是 尺寸 , 揉 它 彻底 再次 为了 十 分钟

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] [-]

and **let** **it** **rise** **[** **33** **]**

和 让 它 上升 [-]

当面团膨胀到原来的三倍大小时，再揉捏十分钟，然后让它发酵[33]

[ə'gen] .

again **.**

再次 .

再次。

['ɑːftə(r)] [ðɪs] [iːtʃ] [taɪm] [ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] [pʊʃ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][taɪm] [tuː; tə] [meɪk] ['ɪntuː][rəʊlz] .

After **this** **each** **time** **it** **rises** **push** **it** **down** **until** **it** **is** **time** **to** **make** **into** **rolls** **.**

后 这 每个 时间 它 上升 推 它 向下 直到 它 是 时间 到 制作 进入 卷 .

之后每次面团膨胀时都要把它压下去，直到可以卷成卷为止。

[tɜːn] [ðə; ði] [dəʊ] [ɒn][tuː; tə][ðə; ði] [bɔːd] [ænd; ənd][rəʊl][hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

Turn **the** **dough** **on** **to** **the** **board** **and** **roll** **half** **an** **inch** **thick** **.**

转动 这 面团 在 到 这 木板 和 卷 一半 一个 英寸 厚的 .

将面团放在案板上，擀成半英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː][fɔː(r)] - [ɪntʃ] [sk'weəz] [ænd; ənd] [ðen] [kʌt] [ðiːz] [wʌns] [ə'krɒs] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] .

Cut **into** **four** **-** **inch** **squares** **and** **then** **cut** **these** **once** **across** **into** **triangles** **.**

切 进入 四 - 英寸 正方形 和 然后 切 这些 一次 穿过 进入 三角形 .

切成四英寸见方的正方形，然后将这些正方形横向切成三角形。

[ðiːz] [mʌst; məst][biː; bi] ['keəfəli] [rəʊld] , [bɪ'gɪnɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] [lɒŋ] [saɪd][ænd; ənd] ['rəʊlɪŋ] [tɪl]

These **must** **be** **carefully** **rolled** **,** **beginning** **with** **the** **long** **side** **and** **rolling** **till**

这些 必须 是 小心 滚动 , 开始 和 这 长的 边 和 滚动 直到

[ðə; ði] [pɔɪnt] [ɪz] [riːtʃt] .

the **point** **is** **reached** **.**

这 观点 是 达到 .

必须小心地卷起，从长边开始卷，直到卷到尖端。

[pʊt][ə; eɪ][drɒp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)]['ʌndə(r)][ðə; ði] [pɔɪnt] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm] [ʌn'rəʊlɪŋ] [ænd; ənd]

Put **a** **drop** **of** **water** **under** **the** **point** **to** **keep** **it** **from** **unrolling** **and**

放 一个 降低 的 水 在下面 这 观点 到 保持 它 从 展开 和

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][pæn] [kɜːrvɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ]['kres(ə)nt] .

put **in** **a** **pan** **curving** **them** **to** **form** **a** **crescent** **.**

放 在 一个 平底锅 弯曲 他们 到 形式 一个 新月 .

在尖端下方滴一滴水，防止其散开，然后将其放入平底锅中，弯曲成新月形。

[let] [ðem; ðəm][raɪz] [ə'gen] ,

Let **them** **rise** **again** **,**

让 他们 上升 再次 ,

让他们再次崛起吧。

[ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [brʌʃ] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv]

and **just** **before** **putting** **in** **the** **oven** **brush** **them** **over** **with** **the** **white** **of**

和 只是 前 推杆 在 这 烤箱 刷子 他们 超过 和 这 白色的 的

[æn; ən] [eg] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

an **egg** **slightly** **beaten** **with** **a** **teaspoonful** **of** **water** **.**

一个 蛋 轻微地 被打败 和 一个 一茶匙 的 水 .

在放入烤箱之前，用一茶匙水稍微打散的蛋清刷在它们表面。

[ðiːz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] “ ['pɒkɪtbʊk] [rəʊlz] ” [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði][fɔː(r)] - [ɪntʃ] [sk'weəz] [ɪn]

These	can	be	made	into	“	Pocketbook	Rolls	”	by	cutting	the	four	-	inch	squares	in
这些	能	是	制成	进入	“	袖珍书	卷	”	经过	切割	这	四	-	英寸	正方形	在

[tuː] - [leŋθs] [weɪz] [ænd; ənd]['fəʊldɪŋ] [twaɪs] ,

two	-	lengths	ways	and	folding	twice	,
二	-	长度	方式	和	折叠式的	两次	,

将这些四英寸见方的纸片沿两个长度方向剪开，然后对折两次，就可以做成“口袋书卷”。

['pʊtɪŋ] [ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] [bɪ'twiːn] .

putting	a	bit	of	butter	between	.
推杆	一个	少量	的	黄油	之间	.

在中间放一点黄油。

['bɪskɪts]

Biscuits
饼干

饼干

[teɪk] [tuː] [kʌps][ɒv; əv]['rɪz(ə)n] [dəʊ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Take	two	cups	of	risen	dough	and	add	one	tablespoonful	of	shortening	.
拿	二	杯子	的	升起	面团	和	添加	一	一汤匙	的	缩短	.

取两杯发酵好的面团，加入一汤匙起酥油。

[niːd] [wel] [ænd; ənd] [fɔːm] ['ɪntuː] ['bɪskɪts] .

Knead	well	and	form	into	biscuits	.
揉	出色地	和	形式	进入	饼干	.

充分揉捏后做成饼干。

[tuː; tə][hæv; həv] ['evri] ['bɪskɪt] [æn; ən][ˌaʊt'saɪd][wʌn] , [ɪn'vɜːt][ə; eɪ] [griːzd] [bəʊl] [ɪn][ðə; ði] [-]

To	have	every	biscuit	an	outside	one	,	invert	a	greased	bowl	in	the	[	34	]
到	有	每一个	饼干	一个	外部	一	,	倒置	一个	涂油	碗	在	这	[	-	]

为了使每块饼干都成为外侧的一块，将涂了油的碗倒扣在[34]

['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ə; eɪ] [raʊnd] [pæn][ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['bɪskɪts] [ə'baʊt][ˌaɪ 'tiː] .

middle	of	a	round	pan	and	put	the	biscuits	about	it	.
中间	的	一个	圆形的	平底锅	和	放	这	饼干	关于	它	.

将饼干放在圆形平底锅的中央，然后围绕着饼干摆放。

[fɔː(r); fə(r)][rəʊlz][ðə; ði] [dəʊ] [meɪ] [biː; bi] [rəʊld] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [raʊnd] ['kʌtə(r)][ænd; ənd]

For	rolls	the	dough	may	be	rolled	out	and	cut	with	a	round	cutter	and
为了	卷	这	面团	可能	是	滚动	出去	和	切	和	一个	圆形的	刀具	和

['fəʊldɪd][æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['pɑːkə(r)] [haʊs] [rəʊlz] .

folded	as	for	Parker	House	Rolls	.
折叠	作为	为了	帕克	房子	卷	.

对于面包卷，可以将面团擀开，用圆形模具切割，然后像制作帕克豪斯面包卷一样折叠起来。

[pə'teɪtəʊ][rəʊlz]

Potato	Rolls
土豆	卷

土豆卷

[piːl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [spɒft] [fɔː(r)] [lɑːdʒ] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] [mæʃ] [tɪl] [smuːð] , [ɔː(r)]['betə(r)] ,

Peel	and	boil	till	soft	four	large	potatoes	and	mash	till	smooth	,	or	better	,
果皮	和	熬	直到	柔软的	四	大的	土豆	和	捣碎	直到	光滑的	,	或者	更好的	,

将四个大土豆去皮煮至软烂，然后捣成泥状，或者更好。

[pʊt][ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ]['raɪsə(r)] .

put	them	through	a	ricer	.
放	他们	通过	一个	碾米机	.

用压泥器压成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n]
Add **two** **tablespoonfuls** **of** **shortening** **,** **one** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **one** **well** **-** **beaten**
添加 二 汤匙 的 缩短 , 一 一茶匙 的 盐 , 一 出色地 - 被打败
[eg] ,
egg **,**
蛋 ,

加入两汤匙起酥油、一茶匙盐、一个打散的鸡蛋，

[tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['skɔːldɪd] [mɪlk] [kuːld] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ˌluːk'wɔːm] ,
two **cups** **of** **scalded** **milk** **cooled** **till** **it** **is** **lukewarm** **,**
二 杯子 的 烫伤 牛奶 冷却 直到 它 是 温 ,

两杯烫过的牛奶冷却至温热，

[ænd; ənd] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [laɪt] [həʊl] [wiːt] [spʌndʒ] .
and **two** **cups** **of** **light** **whole** **wheat** **sponge** **.**
和 二 杯子 的 光 所有的 小麦 海绵 .

以及两杯清淡的全麦海绵蛋糕。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [niːd] ; [doʊnt] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [stɪf] .
Add **enough** **whole** **wheat** **flour** **to** **knead** **;** **don't** **make** **it** **too** **stiff** **.**
添加 足够的 所有的 小麦 面粉 到 揉 ; 不 制作 它 也 僵硬的 .

加入足够的全麦面粉揉面；不要揉得太硬。

[niːd] [wel] [ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz] .
Knead **well** **and** **set** **to** **rise** **.**
揉 出色地 和 放 到 上升 .

揉好面团，静置发酵。

[wen] ['veri] [laɪt] [tɜːn] [ɒn][tuː; tə][ðə; ði] [bɔːd] [ænd; ənd][rəʊl][aʊt] .
When **very** **light** **turn** **on** **to** **the** **board** **and** **roll** **out** **.**
什么时候 非常 光 转动 在 到 这 木板 和 卷 出去 .

当光线非常明亮时，打开电路板并展开。

[kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)][ænd; ənd] [pʊt] [kləʊz] [tə'geðə(r)] [ɪn][ə; eɪ][pæn] .
Cut **with** **a** **biscuit** **cutter** **and** **put** **close** **together** **in** **a** **pan** **.**
切 和 一个 饼干 刀具 和 放 关闭 一起 在 一个 平底锅 .

用饼干模具切出形状，然后紧密地放在烤盘里。

[wen] ['veri] [laɪt] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][ə'baʊt] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .
When **very** **light** **bake** **in** **a** **hot** **oven** **about** **twenty** **-** **five** **minutes** **.**
什么时候 非常 光 烤 在 一个 热的 烤箱 关于 二十 - 五 分钟 .

面团非常薄时，放入高温烤箱烘烤约25分钟。

[ðiːz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['mɑːb(ə)l][ænd; ənd] [θriː] [pʊt][ɪn]
These **can** **be** **made** **into** **balls** **the** **size** **of** **a** **large** **marble** **and** **three** **put** **in**
这些 能 是 制成 进入 球 这 尺寸 的 一个 大的 大理石 和 三 放 在
[iːtʃ] ['mʌfɪn] [pæn] .
each **muffin** **pan** **.**
每个 松饼 平底锅 .

可以将它们做成大弹珠大小的球，每个松饼模具中放入三个。

[set][tuː; tə][raɪz][ænd; ənd] [beɪk] .
Set **to** **rise** **and** **bake** **.**
放 到 上升 和 烤 .

静置发酵烘烤。

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi]['kləʊvə(r)] [liːf] [rəʊlz] . [-]
They **will** **be** **clover** **leaf** **rolls** **.** **[** **35** **]**
他们 将要 是 三叶草 叶子 卷 . [-]

它们将是三叶草卷。[35]

['sʌpə(r)] [rəʊlz]
Supper **Rolls**
晚餐 卷

晚餐面包卷

[tuː; tə][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['skɔːldɪd][mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][lɑːdʒ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] , [tuː]
To **one** **pint** **of** **scalded** **milk** **,** **add** **one** **large** **tablespoonful** **of** **shortening** **,** **two**
到 一 品脱 的 烫伤 牛奶 , 添加 一 大的 一汤匙 的 缩短 , 二
['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
teaspoonfuls **of** **salt** **,**
茶匙 的 盐 ,

在一品脱热牛奶中加入一大勺起酥油和两茶匙盐，

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][set][tuː; tə] [kuːl] .
two **tablespoonfuls** **of** **sugar** **,** **and** **set** **to** **cool** **.**
二 汤匙 的 糖 , 和 放 到 凉爽的 .

加入两汤匙糖，然后放凉。

[dɪ'zɒlv] [wʌn] [jiːst] [keɪk] [ɪn][wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]
Dissolve **one** **yeast** **cake** **in** **one** **half** **cup** **of** **lukewarm** **water** **and** **add** **to** **the**
溶解 一 酵母 蛋糕 在 一 一半 杯子 的 温 水 和 添加 到 这
['mɪkstʃə(r)] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ˌluːk'wɔːm] .
mixture **when** **it** **is** **lukewarm** **.**
混合物 什么时候 它 是 温 .

将一块酵母饼溶于半杯温水中，待混合物变温后加入。

[ˌeɪ diː 'diː][æz; əz] [mʌtʃ] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][æz; əz][ɪz] ['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [stɪf]
Add **as** **much** **whole** **wheat** **flour** **as** **is** **needed** **to** **make** **a** **dough** **stiff**
添加 作为 很多 所有的 小麦 面粉 作为 是 需要 到 制作 一个 面团 僵硬的
[ɪ'nʌf] [tuː; tə][stɜː(r)] ,
enough **to** **stir** **,**
足够的 到 搅拌 ,

加入适量全麦面粉，直到面团变得足够硬，可以搅拌为止。

[bʌt; bət][nɒt] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [niːd] .
but **not** **stiff** **enough** **to** **knead** **.**
但 不是 僵硬的 足够的 到 揉 .

但不够硬，无法揉捏。

[biːt] [wel] [ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz][ə'baʊt][ten][ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] .
Beat **well** **and** **set** **to** **rise** **about** **ten** **in** **the** **morning** **.**
打 出色地 和 放 到 上升 关于 十 在 这 早晨 .

好好休息，早上十点左右起床。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] [wel] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] ['djʊərɪŋ][ðə; ði] [deɪ] .
If **it** **rises** **well** **beat** **it** **down** **during** **the** **day** **.**
如果 它 上升 出色地 打 它 向下 期间 这 天 .

如果它涨得很高，白天就把它打下来。

[ə'baʊt] [æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][bɪ'fɔː(r)] ['sʌpə(r)] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ænd; ənd] [tɜːn] [ɒn][tuː; tə]
About **an** **hour** **and** **a** **half** **before** **supper** **beat** **it** **down** **and** **turn** **on** **to**
关于 一个 小时 和 一个 一半 前 晚餐 打 它 向下 和 转动 在 到
[ðə; ði] [bred] [bɔːd] .
the **bread** **board** **.**
这 面包 木板 .

晚餐前大约一个半小时，把它敲平，然后放到面包板上。

[duː; də][nɒt] [niːd] , [bʌt; bət][rəʊl][ˌaɪ 'tiː][aʊt][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] ['bɪskɪts] .
Do **not** **knead** **,** **but** **roll** **it** **out** **and** **cut** **into** **biscuits** **.**
做 不是 揉 , 但 卷 它 出去 和 切 进入 饼干 .

不要揉面，擀开后切成饼干即可。

[pʊt] [kləʊz] [tə'geðə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm] [tu:; tə] [get] ['veri] [lait] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn]
Put **close** **together** **in** **a** **pan** **and** **allow** **them** **to** **get** **very** **light** **and** **bake** **in**
放 关闭 一起 在 一个 平底锅 和 允许 他们 到 得到 非常 光 和 烤 在
[ə; eɪ] [gʊd] ['ʌv(ə)n] .
a **good** **oven** **.**
一个 好的 烤箱 .

将面团紧密地放入烤盘中，烤至面团颜色变浅，然后在合适的烤箱中烘烤。

[kɔ:n] [rəʊlz]
Corn **Rolls**
玉米 卷

玉米卷

[tu:; tə] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kɔ:n] [mi:l] [ˌeɪ di: 'di:] ['grædʒuəli] , ['stɜ:rɪŋ] [ɔ:l] [ðə; ði] [taɪm] ,
To **one** **cup** **of** **corn** **meal** **add** **gradually** **,** **stirring** **all** **the** **time** **,**
到 一 杯子 的 玉米 一顿饭 添加 逐步地 , 搅拌 全部 这 时间 ,

将一杯玉米粉慢慢加入，边加边搅拌。

[wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑ:f] [kʌps] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .
one **and** **a** **half** **cups** **of** **boiling** **milk** **.**
一 和 一个 一半 杯子 的 沸腾 牛奶 .

一杯半沸牛奶。

[let] [ˌaɪ 'ti:] [stænd] [fɔ:(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]
Let **it** **stand** **for** **ten** **minutes** **,** **and** **then** **add** **two** **tablespoonfuls** **of**
让 它 站立 为了 十 分钟 , 和 然后 添加 二 汤匙 的
['ʃɔ:tnɪŋ] , [-]
shortening **,** **[** **36** **]**
缩短 , [-]

静置十分钟，然后加入两汤匙起酥油[36]

[tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ɔ:(r)] [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] [wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [sɔ:lt] .
two **tablespoonfuls** **of** **sugar** **or** **molasses** **,** **and** **one** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
二 汤匙 的 糖 或者 糖蜜 , 和 一 一茶匙 的 盐 .

两汤匙糖或糖蜜，以及一茶匙盐。

[wen] [ˌlu:k'wɔ:m] [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [hɑ:f] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [ji:st] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [bi:n] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [hɑ:f]
When **lukewarm** **add** **one** **half** **of** **a** **yeast** **cake** **that** **has** **been** **dissolved** **in** **half**
什么时候 温 添加 一 一半 的 一个 酵母 蛋糕 那 有 到过 溶解 在 一半
[ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] .
a **cup** **of** **warm** **water** **.**
一个 杯子 的 温暖的 水 .

水温温热时，加入半块用半杯温水溶解的酵母饼。

[let] [ˌaɪ 'ti:] [raɪz] [ˌəʊvə'naɪt] ,
Let **it** **rise** **overnight** **,**
让 它 上升 过夜 ,

让它发酵一夜。

[ænd; ənd] [ɪn] [ðə; ði] ['mɔ:nɪŋ] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['səʊdə] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wi:t]
and **in** **the** **morning** **add** **a** **pinch** **of** **soda** **and** **enough** **whole** **wheat**
和 在 这 早晨 添加 一个 捏 的 苏打 和 足够的 所有的 小麦
['flaʊə(r)] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] ['hænd(ə)l] .
flour **to** **make** **a** **dough** **stiff** **enough** **to** **handle** **.**
面粉 到 制作 一个 面团 僵硬的 足够的 到 处理 .

早上加入一小撮小苏打和足够的全麦面粉，揉成足够硬、可以操作的面团。

[ni:d] [wel] .
Knead **well** **.**
揉 出色地 .

充分揉捏。

[breɪk] [ɒf] ['piːsɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] [ænd; ənd][rəʊl] [raʊnd] [ɪn][ðə; ði][hændz] [tɪl] [smuːð] [ænd; ənd]

Break	**off**	**pieces**	**of**	**the**	**dough**	**and**	**roll**	**round**	**in**	**the**	**hands**	**till**	**smooth**	**and**
休息	离开	件	的	这	面团	和	卷	圆形的	在	这	双手	直到	光滑的	和

['velvəti] .

velvety	**.**
天鹅绒般的	.

掰下一块面团，用手揉成光滑细腻的圆形。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [griːzd] [pæn][ænd; ənd][let][ðem; ðəm][raɪz] [tɪl] [lait] .

Put	**in**	**a**	**greased**	**pan**	**and**	**let**	**them**	**rise**	**till**	**light**	**.**
放	在	一个	涂油	平底锅	和	让	他们	上升	直到	光	.

放入抹了油的烤盘中，让面团发酵至蓬松。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	一个	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤。

[tuː; tə][hæv; həv][ɔːl][ˌaʊt'saɪd] ['bɪskɪt] [juːz][ə; eɪ] [raʊnd] [pæn][ænd; ənd] [ɪn'vɜːt] [ə; eɪ] [bəʊl] [ɪn][ðə; ði]

To	**have**	**all**	**outside**	**biscuit**	**use**	**a**	**round**	**pan**	**and**	**invert**	**a**	**bowl**	**in**	**the**
到	有	全部	外部	饼干	使用	一个	圆形的	平底锅	和	倒置	一个	碗	在	这

['sentə(r)] .

center	**.**
中心	.

要想做出外层酥脆的饼干，可以使用圆形烤盘，并在烤盘中央倒扣一个碗。

[griːs] [ðə; ði] [bəʊl] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['bɪskɪts] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] .

Grease	**the**	**bowl**	**and**	**put**	**the**	**biscuits**	**round**	**it**	**.**
润滑脂	这	碗	和	放	这	饼干	圆形的	它	.

在碗里抹上油，然后把饼干放在碗的周围。

[reɪzd] ['əʊtmiːl] ['mʌfɪn]

Raised	**Oatmeal**	**Muffins**
提高	麦片	松饼

燕麦松饼

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [rəʊld] [əʊts] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][let][stænd]

Pour	**over**	**one**	**cup**	**of**	**rolled**	**oats**	**two**	**cups**	**of**	**boiling**	**water**	**and**	**let**	**stand**
倒	超过	一	杯子	的	滚动	燕麦	二	杯子	的	沸腾	水	和	让	站立

['kʌvəd] [tɪl] [ˌluːk'wɔːm] .

covered	**till**	**lukewarm**	**.**
涵盖	直到	温	.

将一杯燕麦片倒入两杯沸水中，盖上盖子静置至温热。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

Add	**half**	**a**	**cup**	**of**	**molasses**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**
添加	一半	一个	杯子	的	糖蜜	,	一	一茶匙	的	盐	,

加入半杯糖蜜，一茶匙盐，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)]

and	**half**	**a**	**yeast**	**cake**	**that**	**has**	**been**	**dissolved**	**in**	**half**	**a**	**cup**	**of**	**warm**	**water**
和	一半	一个	酵母	蛋糕	那	有	到过	溶解	在	一半	一个	杯子	的	温暖的	水

.

:
.

以及半块酵母饼，将其溶解在半杯温水中。

[mɪks] [wɪð] [ɪ'nʌf] [raɪ] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] , [æz; əz] [stɪf] [æz; əz][kæn; kən][biː; bi]

Mix	**with**	**enough**	**rye**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**,**	**as**	**stiff**	**as**	**can**	**be**
混合	和	足够的	黑麦	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	,	作为	僵硬的	作为	能	是

['biːt(ə)n] .

beaten	**.**
被打败	.

加入足够的黑麦粉，揉成一个硬面团，硬到可以用锤子敲打出硬邦邦的程度。

[biːt] [wel] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] [ˌəʊvə'naɪt] .

Beat	**well**	**and**	**let**	**it**	**rise**	**overnight**	**.**
打	出色地	和	让	它	上升	过夜	.

充分搅拌，然后静置发酵过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [-]

In	**the**	**morning**	**[**	**37**	**]**
在	这	早晨	[	-	]

早上[37]

[biːt] [ə'gen] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ɪn] ['mʌfɪn] [pænz] .

beat	**again**	**well**	**and**	**put**	**in**	**muffin**	**pans**	**.**
打	再次	出色地	和	放	在	松饼	平底锅	.

再次充分搅拌，然后倒入松饼模具中。

[let] [ðem; ðəm] ['dʌb(ə)l] [ðeə(r)][saɪz][ænd; ənd] [ðen] [beɪk] .

Let	**them**	**double**	**their**	**size**	**and**	**then**	**bake**	**.**
让	他们	双倍的	他们的	尺寸	和	然后	烤	.

让它们膨胀到两倍大，然后烘烤。

['ɪŋglɪʃ] ['mʌfɪn]

English	**Muffins**
英语	松饼

英式松饼

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv] [spʌndʒ] ([siː] ['spʌndʒɪz]) .

One	**cup**	**of**	**any**	**kind**	**of**	**sponge**	**(**	**see**	**Sponges**	**)**	**.**
一	杯子	的	任何	种类	的	海绵	(	看	海绵	)	.

一杯任何种类的海绵（参见海绵）。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [sɒft] [dəʊ] .

Add	**enough**	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**very**	**soft**	**dough**	**.**
添加	足够的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	非常	柔软的	面团	.

加入足够的全麦面粉，揉成非常柔软的面团。

[biːt] [wel] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə][raɪz] [tɪl] [laɪt] , [ˌəʊvə'naɪt] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Beat	**well**	**and**	**allow**	**to**	**rise**	**till**	**light**	**,**	**overnight**	**if**	**desired**	**.**
打	出色地	和	允许	到	上升	直到	光	,	过夜	如果	想要的	.

充分搅拌，然后让其发酵至蓬松，如果需要，可以发酵过夜。

[biːt] [ə'gen] [ænd; ənd][hɑːf] [fɪl] ['mʌfɪn] [rɪŋz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [griːzd] [ænd; ənd][set][ɒn][ə; eɪ]

Beat	**again**	**and**	**half**	**fill**	**muffin**	**rings**	**that**	**have**	**been**	**greased**	**and**	**set**	**on**	**a**
打	再次	和	一半	充满	松饼	戒指	那	有	到过	涂油	和	放	在	一个

[kəʊld] [griːzd] ['grɪdl] .

cold	**greased**	**griddle**	**.**
寒冷的	涂油	烤盘	.

再次搅拌，然后将面糊倒入已抹油并放在冷抹油烤盘上的松饼模具中，面糊填至一半。

[set][ðə; ði] ['grɪdl] [ɒn][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] [ɔː(r)] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [wɔːm] ['sləʊli] .

Set	**the**	**griddle**	**on**	**the**	**back**	**of**	**the**	**stove**	**or**	**where**	**it**	**will**	**warm**	**slowly**	**.**
放	这	烤盘	在	这	后退	的	这	火炉	或者	在哪里	它	将要	温暖的	缓慢地	.

将烤盘放在炉灶后方或其他可以缓慢加热的地方。

[wen] [ðə; ði] ['mʌfɪn] [bɪ'gɪn] [tu:; tə] [raɪz] , [mu:v] [ðə; ði] ['grɪdl] [weə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [get] [hɒt] .

When	the	muffins	begin	to	rise	,	move	the	griddle	where	it	will	get	hot	.
什么时候	这	松饼	开始	到	上升	,	移动	这	烤盘	在哪里	它	将要	得到	热的	.

当松饼开始膨胀时，将烤盘移到可以加热的地方。

[wen] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [braʊn] [ɒn] [wʌn] [saɪd] , [tɜ:n] ['mʌfɪn] , [rɪŋ] [ænd; ənd] [ɔ:l] , [ænd; ənd] [beɪk] [tɪl] [braʊn] .

When	they	are	brown	on	one	side	,	turn	muffin	,	ring	and	all	,	and	bake	till	brown	.
什么时候	他们	是	棕色的	在	一	边	,	转动	松饼	,	戒指	和	全部	,	和	烤	直到	棕色的	.

当一面烤至棕色时，将松饼连同饼圈一起翻面，继续烘烤至棕色。

[du:; də] [nɒt] [beɪk] [tu:] ['kwɪkli] .

Do	not	bake	too	quickly	.
做	不是	烤	也	迅速地	.

不要烤得太快。

[ði:z] [kæn; kən] [bi:; bi] ['i:t(ə)n] [æt; ət] [wʌns] [ɔ:(r)] [left] [tɪl] [kəʊld] , [splɪt] [ænd; ənd] ['təʊstɪd] .

These	can	be	eaten	at	once	or	left	till	cold	,	split	and	toasted	.
这些	能	是	吃	在	一次	或者	左边	直到	寒冷的	,	分裂	和	烤过的	.

这些可以立即食用，也可以放凉后切开烤着吃。

[ðə; ði] ['lætə(r)] [ɪz] [ðə; ði] ['ju:ʒuəl] [wei] [ɒv; əv] ['sɜ:vɪŋ] [ðem; ðəm] .

The	latter	is	the	usual	way	of	serving	them	.
这	后者	是	这	通常	方式	的	服务	他们	.

后者是通常的食用方法。

[pleɪn] ['kɒfi] [keɪk]

Plain	Coffee	Cake
清楚的	咖啡	蛋糕

原味咖啡蛋糕

[kri:m] [ə; eɪ] ['teɪbl̩ˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] ['ʃɔ:tnɪŋ] [wɪð] [tu:] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .

Cream	a	tablespoonful	of	shortening	with	two	of	sugar	.
奶油	一个	一汤匙	的	缩短	和	二	的	糖	.

将一汤匙起酥油与两汤匙糖搅打均匀。

[wen] [wel] ['blendɪd] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['teibl̩,spu:nful] [ɒv; əv] [kri:m] [ɔ:(r)] [mɪlk] .

When	well	blended	add	two	tablespoonfuls	of	cream	or	milk	.
什么时候	出色地	混合	添加	二	汤匙	的	奶油	或者	牛奶	.

充分搅拌后，加入两汤匙奶油或牛奶。

[bi:t] [ðɪs] [-]

Beat	this	[	38	]
打	这	[	-	]

打败这个[38]

['ɪntu:] [ə; eɪ] [kʌp] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑ:f] [ɒv; əv] [bred] [dəʊ] , ['ju:zɪŋ] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [spu:n] ;

into	a	cup	and	a	half	of	bread	dough	,	using	a	knife	instead	of	a	spoon	;
进入	一个	杯子	和	一个	一半	的	面包	面团	,	使用	一个	刀	反而	的	一个	勺子	;

用刀而不是勺子，将面团切入一杯半的面包面团中；

[bi:t] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [ə; eɪ] [smu:ð] ['bætə(r)] [ænd; ənd] [tɜ:n] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [wel] - [gri:zd] ['ʃæləʊ] [pæn] .

beat	till	it	is	a	smooth	batter	and	turn	into	a	well	-	greased	shallow	pan	.
打	直到	它	是	一个	光滑的	连击	和	转动	进入	一个	出色地	-	涂油	浅的	平底锅	.

搅拌至面糊顺滑，然后倒入抹了油的浅烤盘中。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd] ['twenti] ['mɪnɪts] ;

Let	it	stand	twenty	minutes	;
让	它	站立	二十	分钟	;

静置二十分钟;

[ðen] [spred] [wɪð] [ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [mɪlk] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)]

then	spread	with	a	mixture	of	brown	sugar	and	milk	and	sprinkle	over
然后	传播	和	一个	混合物	的	棕色的	糖	和	牛奶	和	撒	超过

[ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

it	a	teaspoonful	of	cinnamon	and	a	tablespoonful	of	flour	.
它	一个	一茶匙	的	肉桂	和	一个	一汤匙	的	面粉	.

然后涂上红糖和牛奶的混合物，再撒上一茶匙肉桂粉和一汤匙面粉。

['æp(ə)l] [keɪk]

Apple	Cake
苹果	蛋糕

苹果蛋糕

[wen] [ðə; ði] ['kɒfi] [keɪk] [ɪz][ɪn][ðə; ði][pæn][set] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['æp(ə)l] ['θɪkli] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd]

When	the	coffee	cake	is	in	the	pan	set	pieces	of	apple	thickly	over	it	and
什么时候	这	咖啡	蛋糕	是	在	这	平底锅	放	件	的	苹果	浓密	超过	它	和

['kʌvə(r)] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] ,

cover	with	sugar	,
覆盖	和	糖	,

咖啡蛋糕放入烤盘后，在上面铺上厚厚的苹果片，再撒上糖。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [tuː; tə][suːt][ðə; ði] [teɪst] .

sprinkle	with	cinnamon	and	nutmeg	to	suit	the	taste	.
撒	和	肉桂	和	肉豆蔻	到	套装	这	品尝	.

根据个人口味撒上肉桂粉和肉豆蔻粉。

[piːtʃ] [keɪk]

Peach	Cake
桃	蛋糕

桃子蛋糕

[juːz] ['piːtʃɪz] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['æplz] [ænd; ənd][ə'mɪt][ðə; ði][spaɪs] .

Use	peaches	instead	of	apples	and	omit	the	spice	.
使用	桃子	反而	的	苹果	和	忽略	这	香料	.

用桃子代替苹果，并省略香料。

[tʃiːz] [keɪk]

Cheese	Cake
奶酪	蛋糕

芝士蛋糕

[biːt] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] ['ɪntuː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [bred] [dəʊ] [ænd; ənd] [ðen]

Beat	a	tablespoonful	of	shortening	into	one	cup	of	bread	dough	and	then
打	一个	一汤匙	的	缩短	进入	一	杯子	的	面包	面团	和	然后

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] ['bætə(r)] .

add	one	well	-	beaten	egg	and	beat	to	a	smooth	batter	.
添加	一	出色地	-	被打败	蛋	和	打	到	一个	光滑的	连击	.

将一汤匙起酥油打入一杯面包面团中，然后加入一个打散的鸡蛋，搅拌成光滑的面糊。

[spred] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [θɪk] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .

Spread	in	a	shallow	pan	and	sprinkle	thick	with	grated	cheese	.
传播	在	一个	浅的	平底锅	和	撒	厚的	和	磨碎的	奶酪	.

在浅烤盘中铺上一层薄薄的酱汁，然后撒上厚厚一层磨碎的奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [red] ['pepə(r)] [-]

Add	a	little	red	pepper	[	39	]
添加	一个	小的	红色的	胡椒	[	-	]

加一点红辣椒[39]

[ɪf] [laɪkt] .
if **liked** **.**
如果 喜欢 .

如果喜欢的话。

[let] [ˌaɪ ˈtiː][stænd] ['twenti] ['mɪnɪts] [tuː; tə][raɪz][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Let **it** **stand** **twenty** **minutes** **to** **rise** **and** **bake** **in** **a** **quick** **oven** **.**
让 它 站立 二十 分钟 到 上升 和 烤 在 一个 快的 烤箱 .

静置二十分钟使其发酵，然后在快速烤箱中烘烤。

[θɪn] [bredz] [ænd; ənd][rəʊlz] [niːd] [ə; eɪ] [hɔtə] ['ʌv(ə)n][ðæn; ðən] [ləʊvz] .
Thin **breads** **and** **rolls** **need** **a** **hotter** **oven** **than** **loaves** **.**
薄的 面包 和 卷 需要 一个 更热 烤箱 比 面包 .

薄面包和卷饼需要比大面包更高的烤箱温度。

[raɪ] ['krʌmpɪt] ([wʌn])
Rye **Crumpets** **(** **1** **)**
黑麦 烤饼 (1)

黑麦松饼（1）

[teɪk] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][ðə; ðiː][pə'teɪtəʊ] [spʌndʒ] , [wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]
Take **one** **cup** **of** **the** **potato** **sponge** **,** **one** **well** **-** **beaten** **egg** **,** **one** **tablespoonful** **of**
拿 一 杯子 的 这 土豆 海绵 , 一 出色地 - 被打败 蛋 , 一 一汤匙 的
['ʃɔːtnɪŋ] ,
shortening **,**
缩短 ,

取一杯土豆海绵蛋糕，一个打散的鸡蛋，一汤匙起酥油，

[ænd; ənd][wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
and **one** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
和 一 一半 一茶匙 的 盐 .

以及半茶匙盐。

[biːt] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] ,
Beat **together** **with** **a** **knife** **till** **it** **is** **smooth** **,**
打 一起 和 一个 刀 直到 它 是 光滑的 ,

用刀搅拌至顺滑，

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [raɪ] ['flaʊə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] ,
and **then** **add** **rye** **flour** **till** **it** **is** **a** **soft** **dough** **,**
和 然后 添加 黑麦 面粉 直到 它 是 一个 柔软的 面团 ,

然后加入黑麦粉，直到揉成柔软的面团。

[tuː] [θɪk] [tuː; tə][pɔː(r)][bʌt; bət] [tuː] [θɪn] [tuː; tə]['hænd(ə)l] .
too **thick** **to** **pour** **but** **too** **thin** **to** **handle** **.**
也 厚的 到 倒 但 也 薄的 到 处理 .

太稠无法倾倒，太稀无法操作。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ðiː][aɪs][bɒks] ,
Put **it** **in** **the** **ice** **box** **,**
放 它 在 这 冰 盒子 ,

把它放进冰箱里。

[ænd; ənd][wʌn]['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ænd; ənd][set][ɪn][ə; eɪ]
and **one** **hour** **before** **they** **are** **to** **be** **cooked** **take** **it** **out** **and** **set** **in** **a**
和 一 小时 前 他们 是 到 是 煮熟 拿 它 出去 和 放 在 一个
[wɔːm] [pleɪs] [tuː; tə][raɪz] .
warm **place** **to** **rise** **.**
温暖的 地方 到 上升 .

烹饪前一小时取出，放在温暖的地方醒发。

[griːs] [ə; eɪ][kəʊld] ['grɪdl] [ænd; ənd] ['mʌfɪn] [rɪŋz] , [haːf] [fɪl] [ðə; ði] [rɪŋz] [wɪð] [ðə; ði] [dəʊ] ,

Grease	a	cold	griddle	and	muffin	rings	,	half	fill	the	rings	with	the	dough	,
润滑脂	一个	寒冷的	烤盘	和	松饼	戒指	,	一半	充满	这	戒指	和	这	面团	,

在冷的煎锅和松饼模具上抹油，将面团倒入模具中至一半满，

[ænd; ənd][set][ðə; ði] ['grɪdl] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)] .

and	set	the	griddle	over	a	moderate	fire	.
和	放	这	烤盘	超过	一个	缓和	火	.

将烤盘放在中等火力的火上。

[æz; əz][ðə; ði] ['grɪdl] [hiːts] [ðə; ði] ['mʌfɪn] [wɪl] [raɪz][ænd; ənd][biː; bi] [wel] ['rɪz(ə)n] [wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn]

As	the	griddle	heats	the	muffins	will	rise	and	be	well	risen	when	they	begin
作为	这	烤盘	加热	这	松饼	将要	上升	和	是	出色地	升起	什么时候	他们	开始

[tuː; tə] [beɪk] .

to	bake	.
到	烤	.

随着烤盘加热，松饼会膨胀，开始烘烤时就会充分膨胀。

[wen] [wel] [braʊn] [ɒn][wʌn][saɪd] [tɜːn] ['mʌfɪn] , [rɪŋ] [ænd; ənd][ɔːl] .

When	well	browned	on	one	side	turn	muffin	,	ring	and	all	.
什么时候	出色地	棕色	在	一	边	转动	松饼	,	戒指	和	全部	.

当一面煎至金黄色后，将松饼连同边缘一起翻面。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [wen] [freʃ] [meɪd] [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] ['veri] [gʊd] [splɪt][ænd; ənd] ['təʊstɪd] . [

These	are	good	when	fresh	made	and	are	very	good	split	and	toasted	.	[
这些	是	好的	什么时候	新鲜的	制成	和	是	非常	好的	分裂	和	烤过的	.	[

-]

40	]
-	]

这些面包新鲜出炉时味道很好，切开烤着吃也很好吃。[40]

['krʌmpɪt] ([ˌtuː'tuː])

Crumpets	(	2	)
烤饼	(	2	)

烤饼（2）

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [spʌndʒ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɔfənd] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd]

To	one	cup	of	sponge	add	one	tablespoonful	of	softened	shortening	and
到	一	杯子	的	海绵	添加	一	一汤匙	的	软化	缩短	和

[wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] .

one	well	-	beaten	egg	.
一	出色地	-	被打败	蛋	.

在一杯海绵蛋糕糊中加入一汤匙软化的起酥油和一个打散的鸡蛋。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [raɪ] [ɔː(r)] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [sɒft]

Mix	well	and	add	enough	rye	or	whole	wheat	flour	to	make	a	very	soft
混合	出色地	和	添加	足够的	黑麦	或者	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	非常	柔软的

[dəʊ] .

dough	.
面团	.

充分混合，加入足够的黑麦粉或全麦面粉，揉成非常柔软的面团。

[let] [raɪz] , [ænd; ənd] [beɪk] [laɪk] ['ɪŋglɪʃ] ['mʌfɪn] . [-]

Let	rise	,	and	bake	like	English	muffins	.	[	41	]
让	上升	,	和	烤	喜欢	英语	松饼	.	[	-	]

让它发酵，然后像烤英式松饼一样烘烤。[41]

[bredz] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] [meɪd]

BREADS	AND	BISCUITS	MADE
面包	和	饼干	制成

制作的面包和饼干

[wɪˈðaʊt] [jiːst]
WITHOUT **YEAST**
没有 酵母

不含酵母

[maɪ] [ˈfeɪvərɪt] [kɔːn] [bred]
My **Favorite** **Corn** **Bread**
我的 最喜欢的 玉米 面包

我最爱的玉米面包

[teɪk] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][ˈkwɔːtə(r)] [kʌps] [ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] .
Take **one** **and** **a** **quarter** **cups** **of** **corn** **meal** **.**
拿 一 和 一个 四分之一 杯子 的 玉米 一顿饭 .

取一杯半玉米粉。

[pɔː(r)][ˈəʊvə(r)] [ðɪs] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][ˈkwɔːtə(r)] [kʌps] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː]
Pour **over** **this** **one** **and** **a** **quarter** **cups** **of** **boiling** **water** **and** **stir** **till** **it**
倒 超过 这 一 和 一个 四分之一 杯子 的 沸腾 水 和 搅拌 直到 它
[ˈθikən] .
thickens **.**
增厚 .

倒入一杯半沸水，搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈtiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [ˈʃɔːtnɪŋ] , [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv]
Add **two** **teaspoonfuls** **of** **shortening** **,** **one** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **one** **half** **cup** **of**
添加 二 茶匙 的 缩短 , 一 一茶匙 的 盐 , 一 一半 杯子 的
[mɪlk] ,
milk **,**
牛奶 ,

加入两茶匙起酥油、一茶匙盐、半杯牛奶，

[ænd; ənd][wʌn] [wel] - [ˈbiːt(ə)n] [eg] .
and **one** **well** **-** **beaten** **egg** **.**
和 一 出色地 - 被打败 蛋 .

以及一个打散的鸡蛋。

[biːt] [wel] , [ænd; ənd][dʒʌst][bɪˈfɔː(r)] [ˈpʊtɪŋ] [ˈɪntuː][ðə; ði][pæn][sɪft][ɪn] [θriː] [ˈtiːspuːn,ful] [ɒv; əv]
Beat **well** **,** **and** **just** **before** **putting** **into** **the** **pan** **sift** **in** **three** **teaspoonfuls** **of**
打 出色地 , 和 只是 前 推杆 进入 这 平底锅 筛 在 三 茶匙 的
[ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] .
baking **powder** **.**
烘烤 粉末 .

充分搅拌，在倒入锅中之前筛入三茶匙泡打粉。

[mɪks] [ˈlaɪtli] [ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət][wʌns] .
Mix **lightly** **and** **bake** **at** **once** **.**
混合 轻轻 和 烤 在 一次 .

轻轻搅拌后立即烘烤。

[ɪf] [ðə; ði][ˈwɔːtə(r)][ɪz][nɒt] [ˈbɔɪlɪŋ] , [ðə; ði] [bred] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ][ˈfeɪljə(r)] .
If **the** **water** **is** **not** **boiling** **,** **the** **bread** **will** **be** **a** **failure** **.**
如果 这 水 是 不是 沸腾 , 这 面包 将要 是 一个 失败 .

如果水没有沸腾，面包就烤不成了。

[waɪt] [kɔːn] [ˈmʌfɪn]
White **Corn** **Muffins**
白色的 玉米 松饼

白玉米松饼

[teɪk] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][ˈbəʊltɪd] [miːl] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .
Take **one** **cup** **of** **bolted** **meal** **,** **and** **one** **cup** **of** **boiling** **water** **.**
拿 一 杯子 的 螺栓连接 一顿饭 , 和 一 杯子 的 沸腾 水 .

取一杯碎玉米粉，加一杯开水。

[stɜː(r)] [tɪl] [stɪf] .
Stir till stiff .
搅拌 直到僵硬的 .

搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn] [wel] -
Add two teaspoonfuls of shortening , one teaspoonful of salt , and one well -
添加 二 茶匙 的 缩短 , 一 一茶匙 的 盐 , 和 一 出色地 -
['biːt(ə)n] [eg] ,
beaten egg ,
被打败 蛋 ,

加入两茶匙起酥油、一茶匙盐和一个打散的鸡蛋，

[ænd; ənd][lɑːst] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
and last two teaspoonfuls of baking powder .
和 最后的 二 茶匙 的 烘烤 粉末 .

最后加入两茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn][hɒt] ['mʌfɪn] [pænz] . [-]
Bake in hot muffin pans . [42]
烤 在 热的 松饼 平底锅 . [-]

用热的松饼模具烘烤。[42]

[ðə; ði] [dəʊ] [wɪl] [biː; bi][kwaɪt] [stɪf] [wen] [pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][pænz] , [bʌt; bət] [wɪl] [biː; bi] ['delɪkət] [wen]
The dough will be quite stiff when put into the pans , but will be delicate when
这 面团 将要 是 相当 僵硬的什么时候 放 进入 这 平底锅 , 但 将要 是 精美的 什么时候
[kʊkt] .
cooked .
煮熟 .

面团放入烤盘时会比较硬，但煮熟后会很软嫩。

[ˌɑːftə'nuːn] [tiː] ['mʌfɪn]
Afternoon Tea Muffins
下午 茶 松饼

下午茶松饼

[juːz][ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['veri] [smɔːl] [pænz] .
Use the above recipe and bake in very small pans .
使用 这 多于 食谱 和 烤 在 非常 小的 平底锅 .

按照上述配方，用非常小的烤盘烘烤。

[wen] [beɪkt] [breɪk] ['əʊpən][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒn][wʌn][saɪd][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd]
When baked break open a little on one side and put in a bit of butter and
什么时候 烘焙 休息 打开 一个 小的 在 一 边 和 放 在 一个 少量 的 黄油 和
[sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
serve at once .
服务 在 一次 .

烤好后，在一侧掰开一个小口，放入少许黄油，即可食用。

['lʌntʃən] [kɔːn] [bred]
Luncheon Corn Bread
午餐 玉米 面包

午餐玉米面包

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['prefrəbli] ['beɪkən][fæt] ,
Put two tablespoonfuls of shortening , preferably bacon fat ,
放 二 汤匙 的 缩短 , 最好 熏肉 胖的 ,

放入两汤匙起酥油，最好是培根油，

[ɪn][ə; eɪ] [bred] [ləʊf][pæn][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə][get][hɒt] .
in a bread loaf pan and set it in the oven to get hot .
在 一个 面包 面包 平底锅 和 放 它 在 这 烤箱 到 得到 热的 .

将面包放入面包模具中，然后放入烤箱加热。

[biːt] [wʌn] [eg] [lait] ,
Beat **one** **egg** **light** **,**
打 一 蛋 光 ,

轻轻打散一个鸡蛋，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ɔː(r)]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kɔːn] [miːl] ,
and **add** **one** **half** **cup** **of** **milk** **or** **water** **and** **one** **cup** **of** **corn** **meal** **,**
和 添加 一 一半 杯子 的 牛奶 或者 水 和 一 杯子 的 玉米 一顿饭 ,

加入半杯牛奶或水和一杯玉米粉，

[tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
two **teaspoonfuls** **of** **baking** **powder** **and** **one** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
二 茶匙 的 烘烤 粉末 和 一 一半 一茶匙 的 盐 .

两茶匙泡打粉和半茶匙盐。

[biːt] [wel] [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn][ðə; ði] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Beat **well** **and** **pour** **in** **the** **melted** **shortening** **.**
打 出色地 和 倒 在 这 融化 缩短 .

充分搅拌后倒入融化的起酥油。

[biːt] [ə'gen] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][pæn][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] [wɒz; wəz] ['meltɪd] .
Beat **again** **and** **put** **into** **the** **pan** **in** **which** **the** **shortening** **was** **melted** **.**
打 再次 和 放 进入 这 平底锅 在 哪个 这 缩短 曾是 融化 .

再次搅拌均匀，然后倒入融化了起酥油的锅中。

[leɪ] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Lay **thin** **slices** **of** **bacon** **on** **top** **of** **the** **dough** **and** **bake** **in** **a** **moderate** **oven** **.**
莱 薄的 切片 的 熏肉 在 顶部 的 这 面团 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 .

将薄薄的培根片铺在面团上，放入中等温度的烤箱烘烤。

[kɔːn] [miːl] ['mʌfɪn]
Corn **Meal** **Muffins**
玉米 一顿饭 松饼

玉米粉松饼

[pʊt][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] ,
Put **one** **cup** **of** **milk** **and** **one** **of** **water** **in** **the** **double** **boiler** **,**
放 一 杯子 的 牛奶 和 一 的 水 在 这 双倍的 锅炉 ,

在双层蒸锅中放入一杯牛奶和一杯水，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['skɔːldɪŋ] [stɜː(r)][ɪn] [-]
and **when** **it** **is** **scalding** **stir** **in** **[** **43** **]**
和 什么时候 它 是 烫 搅拌 在 [-]

当水沸腾时，搅拌[43]

['grædʒuəli][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] .
gradually **one** **cup** **of** **corn** **meal** **.**
逐步地 一 杯子 的 玉米 一顿饭 .

逐渐加入一杯玉米粉。

[stɜː(r)] [tɪl] [smuːð] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] .
Stir **till** **smooth** **and** **let** **it** **cook** **ten** **minutes** **.**
搅拌 直到 光滑的 和 让 它 厨师 十 分钟 .

搅拌至顺滑，煮十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ə'saɪd]
Add **two** **teaspoonfuls** **of** **shortening** **and** **one** **of** **salt** **,** **and** **set** **it** **aside**
添加 二 茶匙 的 缩短 和 一 的 盐 , 和 放 它 旁边
[tɪl] [kuːl] .
till **cool** **.**
直到 凉爽的 .

加入两茶匙起酥油和一茶匙盐，放在一旁冷却。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiːt][ðə; ði] [wel] - [ˈbiːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ]

Then	**add**	**the**	**well**	**-**	**beaten**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**baking**
然后	添加	这	出色地	-	被打败	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	一	一茶匙	的	烘烤

[ˈpaʊdə(r)] ,

powder	**,**
粉末	,

然后加入两个打散的蛋黄和一茶匙泡打粉，

[ænd; ənd][ðə; ði]['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] .

and	**the**	**beaten**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**.**
和	这	被打败	白人	的	这	鸡蛋	.

以及打发的蛋白。

[beɪk] [ɪn][hɒt] ['mʌfɪn] [pænz] .

Bake	**in**	**hot**	**muffin**	**pans**	**.**
烤	在	热的	松饼	平底锅	.

用热的松饼模具烘烤。

[njuː] ['ɪŋglənd] ['spaɪdə(r)] [kɔːn] [bred]

New	**England**	**Spider**	**Corn**	**Bread**
新的	英格兰	蜘蛛	玉米	面包

新英格兰蜘蛛玉米面包

[teɪk] [wʌn][ænd; ənd][wʌn]['kwɔːtə(r)] [kʌps] [ɒv; əv]['grænjʊleɪtɪd] [kɔːn] [miːl] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]

Take	**one**	**and**	**one**	**quarter**	**cups**	**of**	**granulated**	**corn**	**meal**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**
拿	一	和	一	四分之一	杯子	的	颗粒状	玉米	一顿饭	,	一	一茶匙	的

['səʊdə] ,

soda	**,**
苏打	,

取一杯半玉米粉，一茶匙小苏打，

[ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

and	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
和	一	一茶匙	的	盐	.

以及一茶匙盐。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv]['saʊə(r)] [mɪlk]

Sift	**together**	**and**	**add**	**two**	**well**	**-**	**beaten**	**eggs**	**and**	**two**	**cups**	**of**	**sour**	**milk**
筛	一起	和	添加	二	出色地	-	被打败	鸡蛋	和	二	杯子	的	酸的	牛奶

[ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] .

or	**buttermilk**	**.**
或者	酪乳	.

将两个打散的鸡蛋和两杯酸奶或酪乳一起过筛，然后加入。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɪn][æn; ən]['aɪən] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɒn]

Put	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**shortening**	**in**	**an**	**iron**	**frying**	**-**	**pan**	**and**	**set**	**it**	**on**
放	二	汤匙	的	缩短	在	一个	铁	煎炸	-	平底锅	和	放	它	在

[ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə] [melt] .

the	**top**	**of**	**the**	**stove**	**to**	**melt**	**.**
这	顶部	的	这	火炉	到	熔化	.

在铁煎锅中放入两汤匙起酥油，放在炉子上加热融化。

[wen] [hɒt][pɔː(r)][ɪn][ðə; ði] [kɔːn] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][set][ðə; ði][pæn] [bæk] [ɒn][ðə; ði] [stəʊv] .

When	**hot**	**pour**	**in**	**the**	**corn**	**mixture**	**and**	**set**	**the**	**pan**	**back**	**on**	**the**	**stove**	**.**
什么时候	热的	倒	在	这	玉米	混合物	和	放	这	平底锅	后退	在	这	火炉	.

锅热后倒入玉米混合物，然后将锅放回炉子上。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː]['dʒentli] [wɪ'ðaʊt] ['mɪksɪŋ] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][kəʊld] [swiːt] [mɪlk] .

Pour	**over**	**it**	**gently**	**without**	**mixing**	**one**	**cupful**	**of**	**cold**	**sweet**	**milk**	**.**
倒	超过	它	轻轻地	没有	混合	一	一杯	的	寒冷的	甜的	牛奶	.

轻轻地将一杯冰凉的甜牛奶倒在上面，不要搅拌。

[beɪk] [ɒn][ðə; ði]['mɪd(ə)l] [greɪt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)][ə'baʊt][hɑ:f][æn; ən]['aʊə(r)] .

Bake	**on**	**the**	**middle**	**grate**	**of**	**the**	**oven**	**for**	**about**	**half**	**an**	**hour**	**.**
烤	在	这	中间	格特	的	这	烤箱	为了	关于	一半	一个	小时	.

在烤箱中间的烤架上烘烤约半小时。

[ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] ['kri:mi] [wen] [dʌn] .

It	**will**	**be**	**creamy**	**when**	**done**	**.**
它	将要	是	奶油状	什么时候	完毕	.

做好后会呈奶油状。

[rʌn] [ə; eɪ] [naɪf] [raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn][tu:; tə]['lu:s(ə)n][ðə; ði] [keɪk] [ænd; ənd]

Run	**a**	**knife**	**round**	**the**	**edge**	**of**	**the**	**frying**	**-**	**pan**	**to**	**loosen**	**the**	**cake**	**and**
跑步	一个	刀	圆形的	这	边缘	的	这	煎炸	-	平底锅	到	松开	这	蛋糕	和

[tɜ:n] [ˌaɪ 'ti:]['əʊvə(r)][ɒn][tu:; tə][ə; eɪ]['kʌvə(r)] .

turn	**it**	**over**	**on**	**to**	**a**	**cover**	**.**
转动	它	超过	在	到	一个	覆盖	.

用刀沿着煎锅边缘划一圈，使蛋糕松动，然后将其翻过来放在锅盖上。

[pʊt] [ə; eɪ] [lɑ:dʒ] [-]

Put	**a**	**large**	**[**	**44**	**]**
放	一个	大的	[	-	]

放一个大的[44]

[pleɪt] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd] [rɪ'vɜ:s] [ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd][ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [raɪt] [saɪd] [ʌp][ænd; ənd]

plate	**over**	**it**	**and**	**reverse**	**it**	**and**	**the**	**cake**	**is**	**right**	**side**	**up**	**and**
盘子	超过	它	和	撤销	它	和	这	蛋糕	是	正确的	边	向上	和

[ʌn'brəʊkən] .

unbroken	**.**
未破	.

把盘子盖在蛋糕上，然后翻转过来，蛋糕就正面朝上完好无损了。

[du:; də][nɒt] [kʌt] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

Do	**not**	**cut**	**it**	**till**	**it**	**is**	**on**	**the**	**table**	**.**
做	不是	切	它	直到	它	是	在	这	桌子	.

等它放到桌子上再切。

[ˌaɪ 'ti:][mʌst; məst][bi:; bi]['i:t(ə)n] [hɒt] .

It	**must**	**be**	**eaten**	**hot**	**.**
它	必须	是	吃	热的	.

必须趁热吃。

['sɪəriəl] [ænd; ənd] [kɔ:n] [bred]

Cereal	**and**	**Corn**	**Bread**
谷物	和	玉米	面包

谷物和玉米面包

[tu:; tə][wʌn] [wel] - ['bi:t(ə)n] [eg] [ˌeɪ di: 'di:][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)] [kʌps] [ɒv; əv] ['bʌtəmɪlk] [ɔ:(r)]

To	**one**	**well**	**-**	**beaten**	**egg**	**add**	**one**	**and**	**a**	**quarter**	**cups**	**of**	**buttermilk**	**or**
到	一	出色地	-	被打败	蛋	添加	一	和	一个	四分之一	杯子	的	酪乳	或者

['saʊə(r)] [mɪlk] .

sour	**milk**	**.**
酸的	牛奶	.

将一个打散的鸡蛋加入一杯半酪乳或酸奶。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kɔ:n] [mi:l] , [wʌn][hɑ:f][kʌp] [ɒv; əv] [həʊl] [wi:t] ['flaʊə(r)] ,

Sift	**together**	**one**	**cup**	**of**	**corn**	**meal**	**,**	**one**	**half**	**cup**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**,**
筛	一起	一	杯子	的	玉米	一顿饭	,	一	一半	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,

将一杯玉米粉和半杯全麦面粉一起过筛。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl]

one	teaspoonful	of	salt	and	one	of	baking	powder	,	and	one	half	teaspoonful
一	一茶匙	的	盐	和	一	的	烘烤	粉末	,	和	一	一半	一茶匙

[ɒv; əv]['səʊdə] .

of	soda	.
的	苏打	.

一茶匙盐，一茶匙泡打粉，半茶匙小苏打。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd][mɪlk][ænd; ənd] [biːt] [wel] ;

Add	this	to	the	egg	and	milk	and	beat	well	;
添加	这	到	这	蛋	和	牛奶	和	打	出色地	;

将此混合物加入鸡蛋和牛奶中，搅拌均匀;

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] [kʊkt] [raɪs][ɔː(r)]['eni] [kʊkt] ['sɪəriəl] .

add	one	cup	of	cold	cooked	rice	or	any	cooked	cereal	.
添加	一	杯子	的	寒冷的	煮熟	米	或者	任何	煮熟	谷物	.

加入一杯冷米饭或任何煮熟的谷物。

[beɪk] [ɪn] [tuː] ['leɪə(r)] [keɪk] [pænz][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .

Bake	in	two	layer	cake	pans	for	half	an	hour	.
烤	在	二	层	蛋糕	平底锅	为了	一半	一个	小时	.

用两个双层蛋糕模具烘烤半小时。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði][pænz][ænd; ənd][paɪl][wʌn][ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)] , ['spredɪŋ] ['bʌtə(r)] [bɪ'twiːn] .

Take	from	the	pans	and	pile	one	on	the	other	,	spreading	butter	between	.
拿	从	这	平底锅	和	桩	一	在	这	其他	,	传播	黄油	之间	.

从锅里取出，一个叠在另一个上面，中间涂上黄油。

[sɜːv] [hɒt] .

Serve	hot	.
服务	热的	.

趁热食用。

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [wɪð] [swiːt] [mɪlk][baɪ] ['sʌbstɪtjuːtɪŋ] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ]

This	can	be	made	with	sweet	milk	by	substituting	two	teaspoonfuls	of	baking
这	能	是	制成	和	甜的	牛奶	经过	替换	二	茶匙	的	烘烤

['paʊdə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['səʊdə] .

powder	for	the	soda	.
粉末	为了	这	苏打	.

可以用甜牛奶制作，只需用两茶匙泡打粉代替小苏打即可。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [meɪk] [ˌsɪks'tiːn] ['mʌfɪn] [ɪf] [prɪ'fɜːd] [ðæt] [wei] .

It	will	make	sixteen	muffins	if	preferred	that	way	.
它	将要	制作	十六	松饼	如果	首选	那	方式	.

如果喜欢的话，可以做十六个松饼。

['ɔːlweɪz] [juːz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['səʊdə][ænd; ənd]['saʊə(r)][mɪlk] ; [ˌaɪ 'tiː] [meɪks]

Always	use	a	little	baking	powder	with	the	soda	and	sour	milk	;	it	makes
总是	使用	一个	小的	烘烤	粉末	和	这	苏打	和	酸的	牛奶	;	它	制作

[ðə; ði] [bred] ['laɪtə(r)] . [-]

the	bread	lighter	.	[	45	]
这	面包	打火机	.	[	-	]

在小苏打和酸奶中加入少许泡打粉，可以使面包更蓬松。[45]

[kɔːn] [miːl] [drɒp] ['bɪskɪt]

Corn	Meal	Drop	Biscuit
玉米	一顿饭	降低	饼干

玉米粉小饼干

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kɔːn] [miːl] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]

To	**one**	**cup**	**of**	**corn**	**meal**	**add**	**one**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**and**	**stir**	**till**	**it**
到	一	杯子	的	玉米	一顿饭	添加	一	杯子	的	沸腾	水	和	搅拌	直到	它

[ɪz] [θɪk] .

is	**thick**	**.**
是	厚的	.

将一杯玉米粉加入一杯沸水中，搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] .

Add	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**the**	**same**	**of**	**sugar**	**and**	**butter**	**.**
添加	一	一茶匙	的	盐	和	这	相同的	的	糖	和	黄油	.

加入一茶匙盐、一茶匙糖和一茶匙黄油。

[mɪks] [wel] , [ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)][ɪn][wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .

Mix	**well**	**,**	**and**	**then**	**stir**	**in**	**one**	**half**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
混合	出色地	,	和	然后	搅拌	在	一	一半	杯子	的	牛奶	.

充分搅拌，然后拌入半杯牛奶。

[sɪft] [θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [wɪð] [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][ænd; ənd]

Sift	**three**	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**with**	**one**	**cup**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**and**
筛	三	茶匙	的	烘烤	粉末	和	一	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和

[ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [kɔːn] [miːl] .

add	**it**	**to**	**the**	**corn**	**meal**	**.**
添加	它	到	这	玉米	一顿饭	.

将三茶匙泡打粉与一杯全麦面粉一起过筛，然后加入玉米粉中。

[ðə; ði] [miːl] [stɪl] ['biːɪŋ] [hɒt][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [biː; bi] ['fəʊmi] .

The	**meal**	**still**	**being**	**hot**	**the**	**mixture**	**will**	**be**	**foamy**	**.**
这	一顿饭	仍然	存在	热的	这	混合物	将要	是	泡沫状	.

由于食物还很烫，混合物会起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɔː(r)]['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] [ænd; ənd][drɒp][frɒm; frəm][ə; eɪ] [spuːn]

Add	**enough**	**more**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**and**	**drop**	**from**	**a**	**spoon**
添加	足够的	更多的	面粉	到	制作	一个	僵硬的	面团	和	降低	从	一个	勺子

[ɒn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [gʊd] ['ʌv(ə)n] .

on	**a**	**buttered**	**pan**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**good**	**oven**	**.**
在	一个	涂黄油的	平底锅	和	烤	在	一个	好的	烤箱	.

加入足够的面粉揉成较硬的面团，用勺子舀到涂了黄油的烤盘上，放入合适的烤箱烘烤。

[ɪf] [ðə; ði] [dəʊ] [ɪz] [tuː] [θɪn] [ðeɪ] [wɪl] [spred] [ænd; ənd][biː; bi][flæt] [wen] [beɪkt] .

If	**the**	**dough**	**is**	**too**	**thin**	**they**	**will**	**spread**	**and**	**be**	**flat**	**when**	**baked**	**.**
如果	这	面团	是	也	薄的	他们	将要	传播	和	是	平坦的	什么时候	烘焙	.

如果面团太薄，烘烤时会摊开成扁平状。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [wɪð] [raɪ] ['flaʊə(r)] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] [wiːt] .

These	**may**	**be**	**made**	**with**	**rye**	**flour**	**instead**	**of**	**the**	**wheat**	**.**
这些	可能	是	制成	和	黑麦	面粉	反而	的	这	小麦	.

这些也可以用黑麦粉代替小麦粉制作。

[kɔːn] [miːl] ['bɪskɪt]

Corn	**Meal**	**Biscuit**
玉米	一顿饭	饼干

玉米粉饼干

[pɔː(r)][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kɔːn] [miːl] , ['prefrəbli] ['bəʊltɪd] [miːl] .

Pour	**one**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**over**	**one**	**cup**	**of**	**corn**	**meal**	**,**	**preferably**	**bolted**	**meal**	**.**
倒	一	杯子	的	沸腾	水	超过	一	杯子	的	玉米	一顿饭	,	最好	螺栓连接	一顿饭	.

将一杯沸水倒入一杯玉米粉中，最好是碎玉米粉。

[stɜː(r)] [wel] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ['sʌbstɪtjuːt]

Stir	**well**	**,**	**and**	**when**	**it**	**thickens**	**add**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**substitute**
搅拌	出色地	,	和	什么时候	它	增厚	添加	二	汤匙	的	黄油	代替

[ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

and	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
和	一	一茶匙	的	盐	.

充分搅拌，待其变稠后，加入两汤匙黄油替代品和一茶匙盐。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd] [tɪl] [kuːl] .

Let	**it**	**stand**	**till**	**cool**	**.**
让	它	站立	直到凉爽的		.

静置冷却。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] [-]

Sift	**together**	**one**	**cup**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**and**	**[**	**46**	**]**
筛	一起	一	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	[	-	]

将一杯全麦面粉和[46]一起过筛

[fɔː(r)] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

four	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**.**
四	茶匙	的	烘烤	粉末	.

四茶匙泡打粉。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kɔːn] [miːl] [ɪ'nʌf] [mɔː(r)] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt]

Add	**to**	**corn**	**meal**	**enough**	**more**	**whole**	**wheat**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**dough**	**that**
添加	到	玉米	一顿饭	足够的	更多的	所有的	小麦	面粉	到	制作	一个	面团	那

[kæn; kən][biː; bi] ['hændld] .

can	**be**	**handled**	**.**
能	是	处理	.

在玉米粉中加入足够的全麦面粉，揉成可以操作的面团。

[niːd] ['laɪtli] [ænd; ənd][pæt][aʊt] [θriː] [fɔːθ] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

Knead	**lightly**	**and**	**pat**	**out**	**three**	**fourths**	**of**	**an**	**inch**	**thick**	**.**
揉	轻轻	和	拍	出去	三	第四部分	的	一个	英寸	厚的	.

轻轻揉捏，然后拍打成四分之三英寸厚。

[kʌt] [wɪð] [smɔːl] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [brɪsk]['ʌv(ə)n] , [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Cut	**with**	**small**	**biscuit**	**cutter**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**brisk**	**oven**	**,**	**about**	**twenty**	**minutes**	**.**
切	和	小的	饼干	刀具	和	烤	在	一个	轻快	烤箱	,	关于	二十	分钟	.

用小饼干模具切出形状，放入高温烤箱烘烤约二十分钟。

['bɑːli] ['bɪskɪt]

Barley	**Biscuit**
大麦	饼干

大麦饼干

[sɪft] [tə'geðə(r)] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['bɑːli] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] ,

Sift	**together**	**one**	**cup**	**of**	**barley**	**flour**	**,**	**one**	**cup**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**,**
筛	一起	一	杯子	的	大麦	面粉	,	一	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,

将一杯大麦粉和一杯全麦粉一起过筛。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][fɔː(r)] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

one	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**four**	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**.**
一	一茶匙	的	盐	,	和	四	茶匙	的	烘烤	粉末	.

一茶匙盐，四茶匙泡打粉。

[wɜːk] [ɪn] [wɪð] [tuː] [naɪvz] [ɔː(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ['sʌbstɪtjuːt]

Work	**in**	**with**	**two**	**knives**	**or**	**with**	**the**	**fingers**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**substitute**
工作	在	和	二	刀具	或者	和	这	手指	二	汤匙	的	黄油	代替

[ɔː(r)] ['drɪpɪŋ] .

or	**drippings**	**.**
或者	滴落物	.

用两把刀或手指将两汤匙黄油替代品或油脂揉入其中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk] , [ə'baʊt] [θriː] [fɔːθ] [kʌp] , [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi]

Add	**enough**	**milk**	**,**	**about**	**three**	**fourths**	**cup**	**,**	**to**	**make**	**a**	**dough**	**that**	**can**	**be**
添加	足够的	牛奶	,	关于	三	第四部分	杯子	,	到	制作	一个	面团	那	能	是

['hændld] .

handled	**.**
处理	.

加入足够的牛奶，大约四分之三杯，揉成可以操作的面团。

[rəʊl] [aʊt] [θriː] [fɔːθ] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [gʊd] ['ʌv(ə)n] ['twenti] - [faɪv]

Roll	**out**	**three**	**fourths**	**of**	**an**	**inch**	**thick**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**good**	**oven**	**twenty**	**-**	**five**
卷	出去	三	第四部分	的	一个	英寸	厚的	和	烤	在	一个	好的	烤箱	二十	-	五

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

擀成四分之三英寸厚，放入合适的烤箱烘烤25分钟。

['əʊtmiːl] ['mʌfɪn]

Oatmeal	**Muffins**
麦片	松饼

燕麦松饼

[tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['skɔːldɪŋ] [mɪlk] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [fɔːθ] [kʌp] [ɒv; əv] [rəʊld] [əʊts] .

To	**one**	**cup**	**of**	**scalding**	**milk**	**add**	**three**	**fourths**	**cup**	**of**	**rolled**	**oats**	**.**
到	一	杯子	的	烫	牛奶	添加	三	第四部分	杯子	的	滚动	燕麦	.

在一杯滚烫的牛奶中加入四分之三杯燕麦片。

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Let	**them**	**stand**	**five**	**minutes**	**.**
让	他们	站立	五	分钟	.

让它们静置五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] , [-]

Add	**one**	**tablespoonful**	**of**	**shortening**	**,**	**[**	**47**	**]**
添加	一	一汤匙	的	缩短	,	[	-	]

加入一汤匙起酥油[47]

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] ,

one	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**one**	**and**	**a**	**half**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**,**
一	一茶匙	的	盐	,	一	和	一个	一半	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,

一茶匙盐，一杯半全麦面粉，

[ɪn] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['sɪftɪd] [fɔː(r)] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [lɑːst] [ɒv; əv] [ɔːl]

in	**which**	**have**	**been**	**sifted**	**four**	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**,**	**and**	**last**	**of**	**all**
在	哪个	有	到过	筛过的	四	茶匙	的	烘烤	粉末	,	和	最后的	的	全部

[wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] .

one	**well**	**-**	**beaten**	**egg**	**.**
一	出色地	-	被打败	蛋	.

其中筛入了四茶匙泡打粉，最后加入一个打散的鸡蛋。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] [dʒem] [pænz] .

Bake	**in**	**hot**	**gem**	**pans**	**.**
烤	在	热的	宝石	平底锅	.

用热的宝石烤盘烘烤。

['bluːbəri] [keɪk]

Blueberry	**Cake**
蓝莓	蛋糕

蓝莓蛋糕

[kriːm] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [wɪð] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .

Cream	**one**	**tablespoonful**	**of**	**shortening**	**with**	**one**	**cup**	**of**	**sugar**	**.**
奶油	一	一汤匙	的	缩短	和	一	杯子	的	糖	.

将一汤匙起酥油与一杯糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	**one**	**well**	**-**	**beaten**	**egg**	**and**	**beat**	**well**	**.**
添加	一	出色地	-	被打败	蛋	和	打	出色地	.

加入一个打散的鸡蛋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][fɔː(r)][kʌps][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] , [fɔː(r)] ['tiːspuːn,ful]

Add	**one**	**cup**	**of**	**milk**	**and**	**four**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**,**	**four**	**teaspoonfuls**
添加	一	杯子	的	牛奶	和	四	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,	四	茶匙

[ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

of	**baking**	**powder**	**,**
的	烘烤	粉末	,

加入一杯牛奶、四杯全麦面粉和四茶匙泡打粉。

[ænd; ənd] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] ['flaʊəd] ['beriz] .

and	**two**	**cups**	**of**	**floured**	**berries**	**.**
和	二	杯子	的	撒了面粉	浆果	.

还有两杯裹了面粉的浆果。

[pʊt][ɪn] [lɑːdʒ] ['ʃæləʊ] [pæn] , ['sprɪŋk(ə)l]['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .

Put	**in**	**large**	**shallow**	**pan**	**,**	**sprinkle**	**sugar**	**over**	**the**	**top**	**.**
放	在	大的	浅的	平底锅	,	撒	糖	超过	这	顶部	.

放入一个大的浅盘中，在表面撒上糖。

[beɪk] [ɪn] [gʊd] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**good**	**oven**	**.**
烤	在	好的	烤箱	.

用好的烤箱烘烤。

[raɪ] [ænd; ənd]['ɪndiən] [pʌfs]

Rye	**and**	**Indian**	**Puffs**
黑麦	和	印度	泡芙

黑麦和印度泡芙

[mɪks][tə'geðə(r)] [tuː] [θɜːdz] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][kɔːn] [miːl] [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] [raɪ] [miːl] ,

Mix	**together**	**two**	**thirds**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**corn**	**meal**	**and**	**the**	**same**	**of**	**rye**	**meal**	**,**
混合	一起	二	三分之一	的	一个	杯子	的	玉米	一顿饭	和	这	相同的	的	黑麦	一顿饭	,

将三分之二杯玉米粉和三分之二杯黑麦粉混合在一起。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

one	**teaspoonful**	**of**	**sugar**	**,**	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
一	一茶匙	的	糖	,	一半	一个	一茶匙	的	盐	.

一茶匙糖，半茶匙盐。

[biːt] [ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][wʌn] [eg] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .

Beat	**the**	**yolk**	**of**	**one**	**egg**	**very**	**light**	**and**	**add**	**it**	**to**	**one**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
打	这	蛋黄	的	一	蛋	非常	光	和	添加	它	到	一	杯子	的	牛奶	.

将一个鸡蛋的蛋黄打散至非常轻盈的程度，然后加入一杯牛奶中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] ['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði] [miːl] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	**this**	**gradually**	**to**	**the**	**meal**	**mixture**	**and**	**beat**	**well**	**.**
添加	这	逐步地	到	这	一顿饭	混合物	和	打	出色地	.

将此混合物逐渐加入面糊中，并充分搅拌。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [eg] [tɪl] [draɪ][ænd; ənd][fəʊld][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['kwɪkli] .

Beat	**the**	**white**	**of**	**the**	**egg**	**till**	**dry**	**and**	**fold**	**it**	**in**	**quickly**	**.**
打	这	白色的	的	这	蛋	直到	干燥	和	折叠	它	在	迅速地	.

将蛋清打发至干，然后快速拌入面糊中。

[beɪk] [æt; ət][wʌns][ɪn][hɒt] ['mʌfɪn] [pænz] . [-]

Bake	**at**	**once**	**in**	**hot**	**muffin**	**pans**	**.**	**[**	**48**	**]**
烤	在	一次	在	热的	松饼	平底锅	.	[	-	]

立即放入热的松饼模具中烘烤。[48]

[əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] “ [skɔ:lt] [keɪk]
Old - Fashioned “ Scalt Cake
老的 - 造型 “ 斯卡尔特 蛋糕

老式“炸肉饼”

” [teɪk] [tu:] [kʌps] [ɒv; əv] ['bəʊltɪd] [kɔ:n] [mi:l] , [tu:] ['ti:spu:n,ful] [ɒv; əv] [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [wʌn]
” Take two cups of bolted corn meal , two teaspoonfuls of salt , and one
” 拿 二 杯子 的 螺栓连接 玉米 一顿饭 , 二 茶匙 的 盐 , 和 一
['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
teaspoonful of butter .
一茶匙 的 黄油 .

“取两杯碎玉米粉、两茶匙盐和一茶匙黄油。

[pɔ:(r)] ['əʊvə(r)] [ðɪs] [tu:] [ænd; ənd] [wʌn] [hɑ:f] [kʌps] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [stɜ:(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:]
Pour over this two and one half cups of boiling water and stir till it
倒 超过 这 二 和 一 一半 杯子 的 沸腾 水 和 搅拌 直到 它
['θikən] .
thickens .
增厚 .

倒入两杯半沸水，搅拌至浓稠。

[spred] [ˌaɪ 'ti:] [hɑ:f] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] ['bʌtəd] ['grɪdl] [ænd; ənd] [kʊk] ['twenti] ['mɪnɪts]
Spread it half an inch thick on a hot buttered griddle and cook twenty minutes
传播 它 一半 一个 英寸 厚的 在 一个 热的 涂黄油的 烤盘 和 厨师 二十 分钟
.
:
.

将其摊成半英寸厚，铺在涂有黄油的热煎锅上，煎20分钟。

[spred] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] ['sɔfənd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tɜ:n] [ðə; ði] [keɪk] [ænd; ənd] [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts]
Spread the top with softened butter and turn the cake and bake twenty minutes
传播 这 顶部 和 软化 黄油 和 转动 这 蛋糕 和 烤 二十 分钟
[ɒn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [saɪd] .
on the other side .
在 这 其他 边 .

在蛋糕顶部涂抹软化的黄油，然后将蛋糕翻面，再烤20分钟。

[kɔ:n] ['dɒdʒəz] ([wʌn])
Corn Dodgers (1)
玉米 道奇队 (1)

玉米饼干（1）

[pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [bəʊl] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] [hɑ:f] [kʌps] [ɒv; əv] [kɔ:n] [mi:l] , [wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]
Put into a bowl one and one half cups of corn meal , one teaspoonful of
放 进入 一个 碗 一 和 一 一半 杯子 的 玉米 一顿饭 , 一 一茶匙 的
['ʃʊgə(r)] ,
sugar ,
糖 ,

将一杯半玉米粉、一茶匙糖放入碗中，

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [hɑ:f] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [sɔ:lt] .
one teaspoonful of butter , and half a teaspoonful of salt .
一 一茶匙 的 黄油 , 和 一半 一个 一茶匙 的 盐 .

一茶匙黄油，半茶匙盐。

[pɔ:(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'ti:] , ['stɜ:rɪŋ] [ɔ:l] [ðə; ði] [taɪm] , [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] [hɑ:f] [kʌps] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .
Pour over it , stirring all the time , one and one half cups of boiling water .
倒 超过 它 , 搅拌 全部 这 时间 , 一 和 一 一半 杯子 的 沸腾 水 .

一边搅拌一边倒入一杯半沸水。

[wen] ['θʌrəli] [mɪkst] [ænd; ənd] [θɪk] [fɔːm] ['ɪntuː] [keɪks] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt]['beɪkən][fæt] .

When	thoroughly	mixed	and	thick	form	into	cakes	and	fry	in	hot	bacon	fat	.
什么时候	彻底	混合	和	厚的	形式	进入	蛋糕	和	炒	在	热的	熏肉	胖的	.

充分搅拌至浓稠后，做成饼状，用热培根油煎炸。

[kɔːn] ['dɒdʒəz] ([ˌtuː'tuː])

Corn	Dodgers	(	2	)
玉米	道奇队	(	2	)

玉米饼干（2）

[tuː; tə] [tuː] [kʌps][ɒv; əv]['bəʊltɪd][kɔːn] [miːl] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)]

To	two	cups	of	bolted	corn	meal	add	two	cups	of	boiling	water	and	stir
到	二	杯子	的	螺栓连接	玉米	一顿饭	添加	二	杯子	的	沸腾	水	和	搅拌

[tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] [ænd; ənd] [lʊks] [kʊkt] .

till	it	thickens	and	looks	cooked	.
直到	它	增厚	和	看起来	煮熟	.

将两杯粗玉米粉加入两杯沸水中，搅拌至浓稠且看起来像煮熟了一样。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [-]

Add	one	teaspoonful	of	[	49	]
添加	一	一茶匙	的	[	-	]

加入一茶匙[49]

[sɔːlt][ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] .

salt	and	two	tablespoonfuls	of	thick	cream	.
盐	和	二	汤匙	的	厚的	奶油	.

盐和两汤匙浓奶油。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ɪn] ['spuːnful] [ɒn][ə; eɪ] [wel] - ['bʌtəd] [ænd; ənd][hɒt] ['grɪdl] .

Mix	well	and	put	in	spoonfuls	on	a	well	-	buttered	and	hot	griddle	.
混合	出色地	和	放	在	一勺	在	一个	出色地	-	涂黄油的	和	热的	烤盘	.

充分搅拌后，用勺子舀到涂好黄油的热煎锅上。

[ɪf] [ɔːl][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz][hæv; həv] [biːn] ['fɒləʊd] ,

If	all	the	directions	have	been	followed	,
如果全部	这	方向	有	到过	随后	,	

如果所有步骤都已执行，

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [stɪf] [ɪ'nʌf] [səʊ][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəsəri] [tuː; tə] [spred] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ]

they	will	be	stiff	enough	so	it	will	be	necessary	to	spread	them	with	a
他们	将要	是	僵硬的	足够的	所以	它	将要	是	必要的	到	传播	他们	和	一个

[naɪf] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm][nəʊ][mɔː(r)][ðæn; ðən][hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

knife	to	make	them	no	more	than	half	an	inch	thick	.
刀	到	制作	他们	不	更多的	比	一半	一个	英寸	厚的	.

它们会非常硬，所以需要用刀将它们摊开，使它们的厚度不超过半英寸。

[bɪ'fɔː(r)] ['tɜːnɪŋ] [spred] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ði] [ˌʌn'kʊkt] [saɪd][ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [stɪk] .

Before	turning	spread	a	little	butter	on	the	uncooked	side	or	they	will	stick	.
前	转弯	传播	一个	小的	黄油	在	这	生	边	或者	他们	将要	戳	.

翻面之前，在未煎的那一面涂一点黄油，否则会粘在一起。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)][tuː; tə] [kʊk] [ðem; ðəm] .

It	will	take	half	an	hour	to	cook	them	.
它	将要	拿	一半	一个	小时	到	厨师	他们	.

煮熟它们需要半个小时。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'lɪʃəs] .

These	are	delicious	.
这些	是	可口的	.

这些真好吃。

[həʊl] [wiːt] ['bɪskɪt]
Whole Wheat Biscuit
所有的 小麦 饼干

全麦饼干

[teɪk] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] , [fɔː(r)] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
Take two cups of whole wheat flour , four teaspoonfuls of baking powder ,
拿 二 杯子 的 所有的 小麦 面粉 , 四 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

取两杯全麦面粉，四茶匙泡打粉，

[ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ['sɪftɪd] [tə'geðə(r)] .
and one teaspoonful of salt sifted together .
和 一 一茶匙 的 盐 筛过的 一起 .

以及一茶匙过筛的盐。

[wɜːk] [ɪn] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]
Work in three tablespoonfuls of shortening and add enough milk to make a
工作 在 三 汤匙 的 缩短 和 添加 足够的 牛奶 到 制作 一个
[dəʊ] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] ['hændld] .
dough that can be handled .
面团 那 能 是 处理 .

加入三汤匙起酥油，再加入足够的牛奶，揉成可以操作的面团。

[rəʊl] [aʊt] [θriː] [fɔːθ] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [tuː] - [ɪntʃ] [sk'weəz] .
Roll out three fourths of an inch thick and cut in two - inch squares .
卷 出去 三 第四部分 的 一个 英寸 厚的 和 切 在 二 - 英寸 正方形 .

擀成四分之三英寸厚，切成两英寸见方的小块。

[beɪk] [ɪn] ['rɑːðə(r)] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .
Bake in rather a hot oven .
烤 在 相当 一个 热的 烤箱 .

用较热的烤箱烘烤。

[həʊl] [wiːt] ['pɒpəʊvə(r)]
Whole Wheat Popovers
所有的 小麦 泡芙

全麦泡芙

['pɒpəʊvə(r)] [mʌst; məst] [biː; bi] [beɪkt] ['aɪðə(r)] [ɪn] ['stəʊnweə(r)] [kʌps] [ɔː(r)] [θɪk] ['met(ə)l] [wʌnz] [ænd; ənd]
Popovers must be baked either in stoneware cups or thick metal ones and
泡芙 必须 是 烘焙 任何一个 在 石器 杯子 或者 厚的 金属 一个 和
[ðeɪ] [mʌst; məst] [biː; bi] [wel] [griːzd] [ænd; ənd] ['hɪsɪŋ] [hɒt] . [-]
they must be well greased and hissing hot . [50]
他们 必须 是 出色地 涂油 和 嘶嘶声 热的 . [-]

泡芙必须在陶杯或厚金属杯中烘烤，而且必须涂上油脂并冒出嘶嘶声。[50]

[mɪks] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] [hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] [seɪm]
Mix one and one half cups of sifted whole wheat flour and the same
混合 一 和 一 一半 杯子 的 筛过的 所有的 小麦 面粉 和 这 相同的
[ə'maʊnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] ['bætə(r)] .
amount of milk to a smooth batter .
数量 的 牛奶 到 一个 光滑的 连击 .

将一杯半过筛的全麦面粉和等量的牛奶混合，搅拌成光滑的面糊。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
Add two well - beaten eggs and half a teaspoonful of salt .
添加 二 出色地 - 被打败 鸡蛋 和 一半 一个 一茶匙 的 盐 .

加入两个打散的鸡蛋和半茶匙盐。

[biːt] [hɑːd] [wɪð] [æn; ən] [eg] - ['biːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][hɑːf] [fɪl] [ðə; ði][hɒt] [kʌps]

Beat	**hard**	**with**	**an**	**egg**	**-**	**beater**	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**and**	**half**	**fill**	**the**	**hot**	**cups**
打	难的	和	一个	蛋	-	击打者	为了	一个	很少	分钟	和	一半	充满	这	热的	杯子

.

:

.

用打蛋器用力搅拌几分钟，然后将热杯装满一半。

[ðiːz] [niːd] [kwaɪt][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] ,

These	**need**	**quite**	**a**	**hot**	**oven**	**,**
这些	需要	相当	一个	热的	烤箱	,

这些需要用很热的烤箱烘烤。

[bʌt; bət] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tuː] [hɒt][æt; ət][fɜːst] [ðeɪ] [wɪl] [beɪk] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [pɒp] .

but	**if**	**it**	**is**	**too**	**hot**	**at**	**first**	**they**	**will**	**bake**	**before**	**they**	**pop**	**.**
但	如果	它	是	也	热的	在	第一的	他们	将要	烤	前	他们	流行音乐	.

但如果一开始温度太高，它们会在爆裂之前被烤熟。

[həʊl] [wiːt] ['mʌfɪn] ([wʌn])

Whole	**Wheat**	**Muffins**	**(**	**1**	**)**
所有的	小麦	松饼	(	1	)

全麦松饼（1）

[kriːm] [wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [wɪð] [wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]

Cream	**one**	**quarter**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**shortening**	**with**	**one**	**quarter**	**of**	**a**	**cup**	**of**
奶油	一	四分之一	的	一个	杯子	的	缩短	和	一	四分之一	的	一个	杯子	的

['ʃʊgə(r)] .

sugar	**.**
糖	.

将四分之一杯起酥油与四分之一杯糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] .

Add	**one**	**well**	**-**	**beaten**	**egg**	**.**
添加	一	出色地	-	被打败	蛋	.

加入一个打散的鸡蛋。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] , [θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv]

Sift	**together**	**one**	**and**	**a**	**half**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**,**	**three**	**teaspoonfuls**	**of**
筛	一起	一	和	一个	一半	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,	三	茶匙	的

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

baking	**powder**	**,**
烘烤	粉末	,

将一杯半全麦面粉和三茶匙泡打粉一起过筛。

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

and	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
和	一半	一个	一茶匙	的	盐	.

以及半茶匙盐。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][fɜːst]['mɪkstʃə(r)] , ['ɔːltəneɪtɪŋ] [wɪð] [wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .

Add	**to**	**the**	**first**	**mixture**	**,**	**alternating**	**with**	**one**	**half**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
添加	到	这	第一的	混合物	,	交替	和	一	一半	杯子	的	牛奶	.

将混合物与半杯牛奶交替加入第一份混合物中。

[beɪk] [ɪn] ['mʌfɪn] [pænz][ə'baʊt][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .

Bake	**in**	**muffin**	**pans**	**about**	**half**	**an**	**hour**	**.**
烤	在	松饼	平底锅	关于	一半	一个	小时	.

用松饼模具烘烤约半小时。

[həʊl] [wiːt] ['mʌfɪn] ([ˌtuː'tuː])

Whole	**Wheat**	**Muffins**	**(**	**2**	**)**
所有的	小麦	松饼	(	2	)

全麦松饼（2个）

[sɪft] [tə'geðə(r)] [θriː] [ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌps][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] , [tuː] ['teibl,spuːnful]

Sift	together	three	and	one	half	cups	of	whole	wheat	flour	,	two	tablespoonfuls
筛	一起	三	和	一	一半	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,	二	汤匙

[ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

of	baking	powder	,
的	烘烤	粉末	,

将三杯半全麦面粉和两汤匙泡打粉一起过筛。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

one	teaspoonful	of	salt	,	and	a	quarter	of	a	cup	of	sugar	.
一	一茶匙	的	盐	,	和	一个	四分之一	的	一个	杯子	的	糖	.

一茶匙盐，四分之一杯糖。

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn] [-]

Add	gradually	one	[	51	]
添加	逐步地	一	[	-	]

逐渐添加一个[51]

[ænd; ənd][wʌn] [θɜːd] [kʌps][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] ;

and	one	third	cups	of	milk	and	one	well	-	beaten	egg	;
和	一	第三	杯子	的	牛奶	和	一	出色地	-	被打败	蛋	;

三分之一杯牛奶和一个打散的鸡蛋；

[ˌeɪ diː 'diː][lɑːst][ɒv; əv][ɔːl] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] .

add	last	of	all	three	tablespoonfuls	of	melted	shortening	.
添加	最后的	的	全部	三	汤匙	的	融化	缩短	.

最后加入三汤匙融化的起酥油。

[beɪk] [ɪn] ['mʌfɪn] [pænz] .

Bake	in	muffin	pans	.
烤	在	松饼	平底锅	.

用松饼模具烘烤。

['əʊtmiːl] [dʒemz]

Oatmeal	Gems
麦片	宝石

燕麦宝石

[səʊk] [ˌəʊvə'naɪt] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] [rəʊld] [əʊts][ɪn] [tuː] [kʌps][ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk] .

Soak	overnight	two	cups	of	rolled	oats	in	two	cups	of	sour	milk	.
浸泡	过夜	二	杯子	的	滚动	燕麦	在	二	杯子	的	酸的	牛奶	.

将两杯燕麦片浸泡在两杯酸奶中过夜。

[ɪn][ðə; ðɪ] ['mɔːnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

In	the	morning	add	two	well	-	beaten	eggs	,	one	teaspoonful	of	salt	,
在	这	早晨	添加	二	出色地	-	被打败	鸡蛋	,	一	一茶匙	的	盐	,

早上加入两个打散的鸡蛋和一茶匙盐，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] ['sɪftɪd] [wɪð] [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [raɪ] ['flaʊə(r)] .

one	teaspoonful	of	soda	sifted	with	one	cup	of	rye	flour	.
一	一茶匙	的	苏打	筛过的	和	一	杯子	的	黑麦	面粉	.

将一茶匙小苏打与一杯黑麦粉一起过筛。

[biːt] [wel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɒt] ['mʌfɪn] [pænz] .

Beat	well	and	bake	in	hot	muffin	pans	.
打	出色地	和	烤	在	热的	松饼	平底锅	.

充分搅拌后倒入热的松饼模具中烘烤。

['əʊtmiːl] ['mʌfɪn] ([wʌn])

Oatmeal	Muffins	(	1	)
麦片	松饼	(	1	)

燕麦松饼（1）

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] ['əʊtmiːl] , ['θʌrəli] [mɪkst] [wɪð] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ,

To	one	cup	of	cold	oatmeal	,	thoroughly	mixed	with	one	cup	of	milk	,
到	一	杯子	的	寒冷的	麦片	,	彻底	混合	和	一	杯子	的	牛奶	,

将一杯冷燕麦片与一杯牛奶充分混合，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , — [ən'les] [ðə; ði] ['əʊtmiːl] [wɒz; wəz] [ɔːl'redi] ['sɔːltɪd] , [ðen] [juːz] [les] ,

add	one	teaspoonful	of	salt	,	—	unless	the	oatmeal	was	already	salted	,	then	use	less	,
添加	一	一茶匙	的	盐	,	一	除非	这	麦片	曾是	已经	咸的	,	然后	使用	较少的	,

加入一茶匙盐——如果燕麦片本身已经加盐，则少放一些。

— [wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌps][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] ,

—	one	well	-	beaten	egg	,	one	and	one	half	cups	of	whole	wheat	flour	,
—	一	出色地	-	被打败	蛋	,	一	和	一	一半	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,

—一个打散的鸡蛋，一杯半全麦面粉，

[ænd; ənd] [θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

and	three	teaspoonfuls	of	baking	powder	.
和	三	茶匙	的	烘烤	粉末	.

以及三茶匙泡打粉。

[ðiːz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [eg] .

These	can	be	made	without	the	egg	.
这些	能	是	制成	没有	这	蛋	.

这些菜肴可以不加鸡蛋制作。

[nəʊ] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɪz] ['nesəsəri] .

No	shortening	is	necessary	.
不	缩短	是	必要的	.

无需缩短长度。

['əʊtmiːl] ['mʌfɪn] ([ˌtuː'tuː])

Oatmeal	Muffins	(	2	)
麦片	松饼	(	2	)

燕麦松饼（2）

[səʊk] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] [rəʊld] [əʊts] [ˌəʊvə'naɪt] [ɪn][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌps][ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk] .

Soak	two	cups	of	rolled	oats	overnight	in	one	and	one	half	cups	of	sour	milk	.
浸泡	二	杯子	的	滚动	燕麦	过夜	在	一	和	一	一半	杯子	的	酸的	牛奶	.

将两杯燕麦片浸泡在一杯半酸奶中过夜。

[ɪn][ðə; ði] [-]

In	the	[	52	]
在	这	[	-	]

在[52]

['mɔːnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] ,

morning	add	one	tablespoonful	of	melted	shortening	,	one	tablespoonful	of	sugar	,	one	well	-	beaten	egg	,
早晨	添加	一	一汤匙	的	融化	缩短	,	一	一汤匙	的	糖	,	一	出色地	-	被打败	蛋	,

早上加入一汤匙融化的起酥油、一汤匙糖、一个打散的鸡蛋，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] , [wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

one	teaspoonful	of	soda	,	one	half	teaspoonful	of	salt	,
一	一茶匙	的	苏打	,	一	一半	一茶匙	的	盐	,

一茶匙小苏打，半茶匙盐，

[ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] [ɔː(r)] ['greɪəm] ['flaʊə(r)] .
and **one** **cup** **of** **whole** **wheat** **or** **graham** **flour** **.**
和 一 杯子 的 所有的 小麦 或者 格雷厄姆 面粉 .

以及一杯全麦面粉或格雷厄姆面粉。

[beɪk] [ɪn][hɒt] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **hot** **muffin** **pans** **in** **a** **hot** **oven** **.**
烤 在 热的 松饼 平底锅 在 一个 热的 烤箱 .

将面糊倒入热的松饼模具中，放入热烤箱烘烤。

['əʊtmiːl] [ænd; ənd] [raɪ] ['mʌfɪn]
Oatmeal **and** **Rye** **Muffins**
麦片 和 黑麦 松饼

燕麦黑麦松饼

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kʊkt] ['əʊtmiːl] , [mɪkst] [wɪð] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ,
To **one** **cup** **of** **cooked** **oatmeal** **,** **mixed** **with** **one** **cup** **of** **milk** **,**
到 一 杯子 的 煮熟 麦片 , 混合 和 一 杯子 的 牛奶 ,

将一杯煮熟的燕麦片与一杯牛奶混合，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [raɪ] ['flaʊə(r)] , [wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] [θriː]
add **one** **cup** **of** **rye** **flour** **,** **one** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **and** **three**
添加 一 杯子 的 黑麦 面粉 , 一 一半 一茶匙 的 盐 , 和 三
['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
teaspoonfuls **of** **baking** **powder** **.**
茶匙 的 烘烤 粉末 .

加入一杯黑麦粉、半茶匙盐和三茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn] ['hɪsɪŋ] [hɒt] ['mʌfɪn] [pænz] .
Bake **in** **hissing** **hot** **muffin** **pans** **.**
烤 在 嘶嘶声 热的 松饼 平底锅 .

用滚烫的松饼模具烘烤。

[wen] [kʊkt] ['sɪəriəl][ɪz] [juːst] ,
When **cooked** **cereal** **is** **used** **,**
什么时候 煮熟 谷物 是 用过的 ,

使用煮熟的谷物时，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [seɪ] [dʒʌst] [haʊ] [mʌtʃ] ['lɪkwɪd][tuː; tə][juːz][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði]['sɪəriəl] [meɪ] [biː; bi]
it **is** **difficult** **to** **say** **just** **how** **much** **liquid** **to** **use** **because** **the** **cereal** **may** **be**
它 是 难的 到 说 只是 如何 很多 液体 到 使用 因为 这 谷物 可能 是
[mɔː(r)][ɔː(r)] [les] [mɔɪst] .
more **or** **less** **moist** **.**
更多的 或者 较少的 潮湿 .

很难说到底要用多少液体，因为麦片的湿度可能有所不同。

[raɪ] ['mʌfɪn]
Rye **Muffins**
黑麦 松饼

黑麦松饼

[sɪft] [tə'geðə(r)][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [raɪ] ['flaʊə(r)] , [θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
Sift **together** **one** **cup** **of** **rye** **flour** **,** **three** **teaspoonfuls** **of** **baking** **powder** **,**
筛 一起 一 杯子 的 黑麦 面粉 , 三 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

将一杯黑麦粉和三茶匙泡打粉一起过筛。

[ænd; ənd][wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
and **one** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
和 一 一半 一茶匙 的 盐 .

以及半茶匙盐。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ɒv; əv][raɪ] [miːl] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][kʌps][ɒv; əv][mɪlk] .

Add	**one**	**cup**	**of**	**rye**	**meal**	**and**	**mix**	**with**	**one**	**and**	**a**	**half**	**cups**	**of**	**milk**	**.**
添加	一	杯子	的	黑麦	一顿饭	和	混合	和	一	和	一个	一半	杯子	的	牛奶	.

加入一杯黑麦粉，与一杯半牛奶混合。

[beɪk] [ɪn][hɒt] [ˈmʌfɪn] [pænz] .

Bake	**in**	**hot**	**muffin**	**pans**	**.**
烤	在	热的	松饼	平底锅	.

用热的松饼模具烘烤。

[ɪf] [ə; eɪ] [rɪtʃə] [ˈmʌfɪn] [ɪz] [dɪˈzaɪəd] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd][ə; eɪ] [wel]

If	**a**	**richer**	**muffin**	**is**	**desired**	**add**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**shortening**	**and**	**a**	**well**
如果	一个	更富有	松饼	是	想要的	添加	一	一汤匙	的	缩短	和	一个	出色地

- [ˈbiːt(ə)n] [eg] . [-]

-	**beaten**	**egg**	**.**	**[**	**53**	**]**
-	被打败	蛋	.	[	-	]

如果想要更香浓的松饼，可以加入一汤匙起酥油和一个打散的鸡蛋。[53]

[raɪ] [ˈpɒpəʊvə(r)]

Rye	**Popovers**
黑麦	泡芙

黑麦泡芙

[tuː; tə][hæv; həv][ˈpɒpəʊvə(r)] [pɒp] [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [beɪkt] [ɪn][ˈaɪðə(r)] [θɪk] [ˈstəʊnweə(r)][kʌps]

To	**have**	**popovers**	**pop**	**they**	**must**	**be**	**baked**	**in**	**either**	**thick**	**stoneware**	**cups**
到	有	泡芙	流行音乐	他们	必须	是	烘焙	在	任何一个	厚的	石器	杯子

[ɔː(r)][ɪn] [θɪk] [ˈaɪən][ɔː(r)][əˈluːmɪnəm; əˈluːmənəm] [ˈmʌfɪn] [pænz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌp] - [ʃeɪpt] .

or	**in**	**thick**	**iron**	**or**	**aluminum**	**muffin**	**pans**	**which**	**should**	**be**	**cup**	**-**	**shaped**	**.**
或者	在	厚的	铁	或者	铝	松饼	平底锅	哪个	应该	是	杯子	-	形状	.

要想让泡芙爆开，必须在厚实的陶杯或厚实的铁或铝制松饼模具中烘烤，而且模具应该是杯状的。

[sɪft] [təˈgeðə(r)][wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

Sift	**together**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**sugar**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**
筛	一起	一	一茶匙	的	糖	,	一	一茶匙	的	盐	,

将一茶匙糖和一茶匙盐一起过筛，

[ænd; ənd][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][kʌps][ɒv; əv] [raɪ] [ˈflaʊə(r)] .

and	**one**	**and**	**a**	**half**	**cups**	**of**	**rye**	**flour**	**.**
和	一	和	一个	一半	杯子	的	黑麦	面粉	.

以及一杯半黑麦粉。

[stɜː(r)][ɪn][ˈgrædʒuəli][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][kʌps] [ɒv; əv][mɪlk] .

Stir	**in**	**gradually**	**one**	**and**	**a**	**half**	**cups**	**of**	**milk**	**.**
搅拌	在	逐步地	一	和	一个	一半	杯子	的	牛奶	.

慢慢倒入一杯半牛奶，搅拌均匀。

[biːt] [tuː] [egz] [ˈveri] [laɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði][ˈbætə(r)] ,

Beat	**two**	**eggs**	**very**	**light**	**and**	**add**	**to**	**the**	**batter**	**,**
打	二	鸡蛋	非常	光	和	添加	到	这	连击	,

打散两个鸡蛋，使其非常蓬松，然后加入面糊中。

[ænd; ənd] [biːt] [wɪð] [æn; ən] [eg] - [ˈbiːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ˈmɪnɪts] .

and	**beat**	**with**	**an**	**egg**	**-**	**beater**	**for**	**three**	**minutes**	**.**
和	打	和	一个	蛋	-	击打者	为了	三	分钟	.

用打蛋器搅拌三分钟。

[hɑːf] [fɪl] [ˈhɪsɪŋ] [hɒt] [ˈmʌfɪn] [kʌps][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt][ˈʌv(ə)n] .

Half	**fill**	**hissing**	**hot**	**muffin**	**cups**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**.**
一半	充满	嘶嘶声	热的	松饼	杯子	和	烤	在	一个	热的	烤箱	.

将滚烫的松饼模具装至一半满，放入高温烤箱烘烤。

['greɪəm] ['mʌfɪn]
Graham **Muffins**
格雷厄姆 松饼

格雷厄姆松饼

[mɪks][tə'geðə(r)][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['greɪəm] [miːl] , [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt]
Mix **together** **one** **cup** **of** **graham** **meal** **,** **three** **quarters** **of** **a** **cup** **of** **whole** **wheat**
混合 一起 一 杯子 的 格雷厄姆 一顿饭 , 三 四分之一 的 一个 杯子 的 所有的 小麦
['flaʊə(r)] ,
flour **,**
面粉 ,

将一杯全麦面粉、四分之三杯全麦面粉混合在一起。

[wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][fɔː(r)]
one **quarter** **of** **a** **cup** **of** **sugar** **,** **one** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **and** **four**
一 四分之一 的 一个 杯子 的 糖 , 一 一茶匙 的 盐 , 和 四
['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
teaspoonfuls **of** **baking** **powder** **.**
茶匙 的 烘烤 粉末 .

四分之一杯糖，一茶匙盐，四茶匙泡打粉。

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] ,
Add **gradually** **one** **cup** **of** **milk** **and** **one** **well** **-** **beaten** **egg** **,**
添加 逐步地 一 杯子 的 牛奶 和 一 出色地 - 被打败 蛋 ,

逐渐加入一杯牛奶和一个打散的鸡蛋，

[ænd; ənd][lɑːst][ɒv; əv][ɔːl] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] , [biːt] [wel] [ænd; ənd] [beɪk]
and **last** **of** **all** **three** **tablespoonfuls** **of** **melted** **shortening** **,** **beat** **well** **and** **bake**
和 最后的 的 全部 三 汤匙 的 融化 缩短 , 打 出色地 和 烤
[ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] . [-]
in **a** **hot** **oven** **.** **[** **54** **]**
在 一个 热的 烤箱 . [-]

最后加入三汤匙融化的起酥油，搅拌均匀，放入热烤箱烘烤。[54]

[raɪs] ['flaʊə(r)] ['bɪskɪt]
Rice **Flour** **Biscuit**
米 面粉 饼干

米粉饼干

[teɪk] [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv][raɪs]['flaʊə(r)] , [wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl]
Take **one** **cup** **of** **whole** **wheat** **flour** **,** **one** **cup** **of** **rice** **flour** **,** **one** **half** **teaspoonful**
拿 一 杯子 的 所有的 小麦 面粉 , 一 杯子 的 米 面粉 , 一 一半 一茶匙
[ɒv; əv][sɔːlt] ,
of **salt** **,**
的 盐 ,

取一杯全麦面粉、一杯米粉、半茶匙盐，

[ænd; ənd] [θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ['sɪftɪd] [tə'geðə(r)] .
and **three** **teaspoonfuls** **of** **baking** **powder** **sifted** **together** **.**
和 三 茶匙 的 烘烤 粉末 筛过的 一起 .

以及三茶匙过筛的泡打粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [wɜːk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ðɪ]['flaʊə(r)] .
Add **two** **tablespoonfuls** **of** **shortening** **and** **work** **it** **into** **the** **flour** **.**
添加 二 汤匙 的 缩短 和 工作 它 进入 这 面粉 .

加入两汤匙起酥油，并将其揉入面粉中。

[wen] [wel] [mɪkst] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [spft] [dəʊ] .
When **well** **mixed** **add** **enough** **milk** **to** **make** **a** **soft** **dough** **.**
什么时候 出色地 混合 添加 足够的 牛奶 到 制作 一个 柔软的 面团 .

充分搅拌后，加入足够的牛奶揉成柔软的面团。

[drɒp] [baɪ] ['spuːnful] [ə'pɒn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [brɪsk] ['ʌv(ə)n] .

Drop	**by**	**spoonfuls**	**upon**	**a**	**baking**	**sheet**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**brisk**	**oven**	**.**
降低	经过	一勺	之上	一个	烘烤	床单	和	烤	在	一个	轻快	烤箱	.

用勺子将面糊舀到烤盘上，放入高温烤箱烘烤。

[swiːt] [pə'teɪtəʊ] ['bɪskɪts]

Sweet	**Potato**	**Biscuits**
甜的	土豆	饼干

红薯饼干

[tuː; tə] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [swiːt] [pə'teɪtəʊ] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [kʊkt] [ænd; ənd]

To	**three**	**quarters**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**sweet**	**potato**	**that**	**has**	**been**	**cooked**	**and**
到	三	四分之一	的	一个	杯子	的	甜的	土豆	那	有	到过	煮熟	和

[rʌbd] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] ,

rubbed	**through**	**a**	**sieve**	**add**	**two**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**,**
摩擦	通过	一个	筛	添加	二	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,

将四分之三杯煮熟并用筛子磨碎的红薯加入两杯全麦面粉中。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

one	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**three**	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**powder**	**.**
一	一茶匙	的	盐	,	三	茶匙	的	烘烤	粉末	.

一茶匙盐，三茶匙泡打粉。

[wɜːk] [ɪn] [tuː] ['teɪbl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [swiːt] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk]

Work	**in**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**shortening**	**and**	**add**	**enough**	**sweet**	**milk**	**to**	**make**
工作	在	二	汤匙	的	缩短	和	添加	足够的	甜的	牛奶	到	制作

[ə; eɪ] [dəʊ] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] ['hændld] .

a	**dough**	**that**	**can**	**be**	**handled**	**.**
一个	面团	那	能	是	处理	.

加入两汤匙起酥油，再加入足够的甜牛奶，揉成可以操作的面团。

[rəʊl] [aʊt] [θriː] [fɔːθ] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**out**	**three**	**fourths**	**of**	**an**	**inch**	**thick**	**.**
卷	出去	三	第四部分	的	一个	英寸	厚的	.

擀成四分之三英寸厚。

[kʌt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .

Cut	**and**	**bake**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**.**
切	和	烤	在	一个	热的	烤箱	.

切块后放入高温烤箱烘烤。

[sɜːv] [hɒt] .

Serve	**hot**	**.**
服务	热的	.

趁热食用。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪ'speʃəli] [gʊd] [wɪð] ['kɒfi] . [-]

These	**are**	**especially**	**good**	**with**	**coffee**	**.**	**[**	**55**	**]**
这些	是	尤其	好的	和	咖啡	.	[	-	]

这些食物与咖啡尤其搭配。[55]

[pə'teɪtəʊ] [keɪks]

Potato	**Cakes**
土豆	蛋糕

土豆饼

[mæʃ] [fɔː(r)] [lɑːdʒ] [hɒt] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [wɪð] [wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]

Mash	**four**	**large**	**hot**	**boiled**	**potatoes**	**with**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**shortening**	**,**	**one**	**cup**	**of**
捣碎	四	大的	热的	煮沸	土豆	和	一	一汤匙	的	缩短	,	一	杯子	的

[swiːt] [mɪlk] ,

sweet	**milk**	**,**
甜的	牛奶	,

将四个大煮熟的热土豆捣成泥，加入一汤匙起酥油和一杯甜牛奶。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] .

and	a	little	salt	.
和	一个	小的	盐	.

再加一点盐。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [həʊl] [wi:t] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] [tu:] ['ti:spu:n,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ]

Sift	together	one	cup	of	whole	wheat	flour	and	two	teaspoonfuls	of	baking
筛	一起	一	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	二	茶匙	的	烘烤

['paʊdə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði][pə'teɪtəʊ]['mɪkstʃə(r)] .

powder	and	add	to	the	potato	mixture	.
粉末	和	添加	到	这	土豆	混合物	.

将一杯全麦面粉和两茶匙泡打粉一起过筛，然后加入土豆混合物中。

[ɪf] [nɒt] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][rəʊl][aʊt] , [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔ:(r)]['flaʊə(r)] .

If	not	stiff	enough	to	roll	out	,	add	a	little	more	flour	.
如果	不是	僵硬的	足够的	到	卷	出去	,	添加	一个	小的	更多的	面粉	.

如果面团不够硬，擀不开，就再加点面粉。

[kʌt] [ɪn] [keɪks] [wɪð] [ə; eɪ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] .

Cut	in	cakes	with	a	biscuit	cutter	and	bake	brown	.
切	在	蛋糕	和	一个	饼干	刀具	和	烤	棕色的	.

用饼干模具将蛋糕切成小块，然后烘烤至金黄色。

[sɜ:v] ['veri] [hɒt] .

Serve	very	hot	.
服务	非常	热的	.

趁热食用。

[həʊl] [wi:t] ['ʃɔ:tkeɪk]

Whole	Wheat	Shortcake
所有的	小麦	草莓蛋糕

全麦酥饼

[teɪk] [tu:] [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wi:t] ['flaʊə(r)] ['sɪftɪd] ,

Take	two	cups	of	whole	wheat	flour	sifted	,
拿	二	杯子	的	所有的	小麦	面粉	筛过的	,

取两杯过筛的全麦面粉，

[wɪð] [fɔ:(r)] ['ti:spu:n,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt] .

with	four	teaspoonfuls	of	baking	powder	and	one	teaspoonful	of	salt	.
和	四	茶匙	的	烘烤	粉末	和	一	一茶匙	的	盐	.

加入四茶匙泡打粉和一茶匙盐。

[wɜ:k] [ɪn] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['ʃɔ:tnɪŋ] ,

Work	in	two	tablespoonfuls	of	shortening	,
工作	在	二	汤匙	的	缩短	,

加入两汤匙起酥油，

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][mɪlk] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [meɪk] [æz; əz] [spft] [ə; eɪ] [dəʊ] [æz; əz][kæn; kən][bi:; bi] ['hændld]

and	add	milk	enough	to	make	as	soft	a	dough	as	can	be	handled
和	添加	牛奶	足够的	到	制作	作为	柔软的	一个	面团	作为	能	是	处理

.

:

.

加入牛奶，揉成柔软到可以操作的面团。

[wɜ:k] ['slaɪtli] [ɒn][ðə; ði] [bɔ:d] [ænd; ənd][dɪ'vaɪd]['ɪntu:] [tu:] [pɑ:ts] .

Work	slightly	on	the	board	and	divide	into	two	parts	.
工作	轻微地	在	这	木板	和	划分	进入	二	部分	.

在木板上稍作加工，然后分成两部分。

[pæt][ðem; ðəm][aʊt]['ɪntuː][raʊndz][tuː; tə][fɪt][ə; eɪ][raʊnd][pæn][ɔː(r)][paɪ][pleɪt] .

Pat	**them**	**out**	**into**	**rounds**	**to**	**fit**	**a**	**round**	**pan**	**or**	**pie**	**plate**	**.**
拍	他们	出去	进入	回合	到	合身	一个	圆形的	平底锅	或者	馅饼	盘子	.

将它们拍成圆形，以便放入圆形烤盘或馅饼盘中。

[pʊt][wʌn][ɪn][ðə; ði][pleɪt][ænd; ənd][spred][wɪð]['bʌtə(r)][ænd; ənd][pʊt][ðə; ði]['ʌðə(r)][ɒn][tɒp] .

Put	**one**	**in**	**the**	**plate**	**and**	**spread**	**with**	**butter**	**and**	**put**	**the**	**other**	**on**	**top**	**.**
放	一	在	这	盘子	和	传播	和	黄油	和	放	这	其他	在	顶部	.

将一个放在盘子里，涂上黄油，再将另一个放在上面。

[beɪk][ænd; ənd][splɪt][weə(r)][ðə; ði]['bʌtə(r)][wɒz; wəz][pʊt] .

Bake	**and**	**split**	**where**	**the**	**butter**	**was**	**put**	**.**
烤	和	分裂	在哪里	这	黄油	曾是	放	.

烤熟后，在涂抹黄油的地方切开。

[juːz][wɪð]['beriz] , ['piːtʃɪz] , [ɔː(r)][wɪð][kriːmd]['tʃɪkɪn][ɔː(r)]['ɔɪstə(r)z] . [-]

Use	**with**	**berries**	**,**	**peaches**	**,**	**or**	**with**	**creamed**	**chicken**	**or**	**oysters**	**.**	**[**	**56**	**]**
使用	和	浆果	,	桃子	,	或者	和	奶油	鸡	或者	牡蛎	.	[	-	]

可与浆果、桃子、奶油鸡肉或牡蛎一起食用。[56]

['pænkeɪks]

PANCAKES

煎饼

煎饼

[pə'teɪtəʊ]['pænkeɪks] ([wʌn])

Potato	**Pancakes**	**(**	**1**	**)**
土豆	煎饼	(	1	)

土豆煎饼（1）

[pʊt][eɪt][rɔː][pə'teɪtəʊz][θruː][ə; eɪ][miːt]['tʃɒpə(r)][ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]

Put	**eight**	**raw**	**potatoes**	**through**	**a**	**meat**	**chopper**	**and**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**
放	八	生的	土豆	通过	一个	肉	直升机	和	季节	和	盐	和	胡椒

.

:

.

将八个生土豆放入绞肉机中绞碎，并用盐和胡椒调味。

[fraɪ][ɪn][lɑːdʒ][θɪn][keɪks][ɒn][ə; eɪ][wel] - [griːzd]['grɪdl] , ['tɜːnɪŋ][tuː; tə][braʊn][bəuθ][saɪdz] .

Fry	**in**	**large**	**thin**	**cakes**	**on**	**a**	**well**	**-**	**greased**	**griddle**	**,**	**turning**	**to**	**brown**	**both**	**sides**	**.**
炒	在	大的	薄的	蛋糕	在	一个	出色地	-	涂油	烤盘	,	转弯	到	棕色的	两个都	侧面	.

在涂好油的煎锅上煎成大薄饼，翻面煎至两面金黄。

['bʌtə(r)][ænd; ənd][rəʊl][iːtʃ][keɪk][ænd; ənd][sɜːv][hɒt] .

Butter	**and**	**roll**	**each**	**cake**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
黄油	和	卷	每个	蛋糕	和	服务	热的	.

将每个蛋糕涂上黄油，卷起来，趁热食用。

[pə'teɪtəʊ]['pænkeɪks] ([ˌtuː'tuː])

Potato	**Pancakes**	**(**	**2**	**)**
土豆	煎饼	(	2	)

土豆煎饼（2）

[pʊt][ɪ'nʌf][rɔː][pə'teɪtəʊ][θruː][ðə; ði][miːt]['tʃɒpə(r)][tuː; tə][meɪk][θriː]['kʌp,ful] .

Put	**enough**	**raw**	**potato**	**through**	**the**	**meat**	**chopper**	**to**	**make**	**three**	**cupfuls**	**.**
放	足够的	生的	土豆	通过	这	肉	直升机	到	制作	三	杯	.

将足够的生土豆放入绞肉机中，绞成三杯。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

Add	three	tablespoonfuls	of	whole	wheat	flour	,	one	teaspoonful	of	salt	,
添加	三	汤匙	的	所有的	小麦	面粉	,	一	一茶匙	的	盐	,

[ænd; ənd][wʌn] ([ɔː(r)] [tuː]) [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] .

and	one	(	or	two	)	well	-	beaten	eggs	.
和	一	(	或者	二	)	出色地	-	被打败	鸡蛋	.

加入三汤匙全麦面粉、一茶匙盐和一（或两）个打散的鸡蛋。

[biːt] [wel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - [griːzd] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , ['braʊnɪŋ] [ɒn][bəuθ][saɪdz] .

Beat	well	and	bake	in	a	well	-	greased	frying	-	pan	,	browning	on	both	sides	.
打	出色地	和	烤	在	一个	出色地	-	涂油	煎炸	-	平底锅	,	褐变	在	两个都	侧面	.

充分搅拌，然后在涂好油的煎锅中烘烤，两面煎至金黄。

[pʊt][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][fæt][ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['meltɪd] [let][ˌaɪ 'tiː]

Put	a	teaspoonful	of	fat	in	the	frying	-	pan	and	when	it	is	melted	let	it
放	一个	一茶匙	的	胖的	在	这	煎炸	-	平底锅	和	什么时候	它	是	融化	让	它

[rʌn] [wel] ['əʊvə(r)][ðə; ði][pæn][bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [keɪk] .

run	well	over	the	pan	before	putting	in	the	cake	.
跑步	出色地	超过	这	平底锅	前	推杆	在	这	蛋糕	.

在煎锅里放一茶匙油，等油融化后，让油均匀地流过锅底，然后再放入蛋糕。

[ðə; ði] [keɪks] [wɪl] [biː; bi]['wai,tər] [ɪf] [raɪs]['flaʊə(r)][ɪz] [juːst] . [-]

The	cakes	will	be	whiter	if	rice	flour	is	used	.	[	57	]
这	蛋糕	将要	是	更白	如果	米	面粉	是	用过的	.	[	-	]

如果使用米粉，蛋糕会更白。[57]

[kɔːn] [miːl] ['grɪdl] [keɪks] ([wʌn])

Corn	Meal	Griddle	Cakes	(	1	)
玉米	一顿饭	烤盘	蛋糕	(	1	)

玉米粉煎饼（1）

[teɪk] [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

Take	one	cup	of	corn	meal	,	pour	over	it	one	cup	of	boiling	water	,
拿	一	杯子	的	玉米	一顿饭	,	倒	超过	它	一	杯子	的	沸腾	水	,

取一杯玉米粉，倒入一杯沸水，

[ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .

and	stir	till	it	thickens	.
和	搅拌	直到	它	增厚	.

搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk][ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] , [wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] ,

Add	one	cup	of	sour	milk	or	buttermilk	,	one	well	-	beaten	egg	,
添加	一	杯子	的	酸的	牛奶	或者	酪乳	,	一	出色地	-	被打败	蛋	,

加入一杯酸奶或酪乳，一个打散的鸡蛋，

[wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv][sɔːlt] .

one	half	teaspoonful	of	soda	and	the	same	of	salt	.
一	一半	一茶匙	的	苏打	和	这	相同的	的	盐	.

半茶匙小苏打和半茶匙盐。

[sɪft][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)]

Sift	one	teaspoonful	of	baking	powder	with	half	a	cup	of	whole	wheat	flour
筛	一	一茶匙	的	烘烤	粉末	和	一半	一个	杯子	的	所有的	小麦	面粉

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['bætə(r)] [wɪð] [ɪ'nʌf] [mɔː(r)]['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)] [ðæt]

and	add	to	the	batter	with	enough	more	flour	to	make	a	batter	that
和	添加	到	这	连击	和	足够的	更多的	面粉	到	制作	一个	连击	那

[wɪl] [dʒʌst][həʊld][ɪts] [ʃeɪp] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [gʊd] ['grɪdl] [keɪk] .

will	just	hold	its	shape	for	a	good	griddle	cake	.
将要	只是	抓住	它是	形状	为了	一个	好的	烤盘	蛋糕	.

将一茶匙泡打粉与半杯全麦面粉一起过筛，然后加入面糊中，再加入适量的面粉，使面糊能够保持形状，适合做煎饼。

[ɪf] [swiːt] [mɪlk] [ɪz] [juːst] [əˈmɪt] [ðə; ði] [ˈsəʊdə] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [mɔː(r)] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ]

If	sweet	milk	is	used	omit	the	soda	and	add	one	more	teaspoonful	of	baking
如果	甜的	牛奶	是	用过的	忽略	这	苏打	和	添加	一	更多的	一茶匙	的	烘烤

[ˈpaʊdə(r)] .

powder	.
粉末	.

如果使用甜牛奶，则省略小苏打，并再加入一茶匙泡打粉。

[ðɪs] [ɪz] [maɪ] [ˈfeɪvərɪt] [ˈresəpi] .

This	is	my	favorite	recipe	.
这	是	我的	最喜欢的	食谱	.

这是我最喜欢的食谱。

[kɔːn] [miːl] [ˈgrɪdl] [keɪks] ([ˌtuːˈtuː])

Corn	Meal	Griddle	Cakes	(	2	)
玉米	一顿饭	烤盘	蛋糕	(	2	)

玉米粉煎饼（2）

[skɔːld] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɪn] [ðə; ði] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kɔːs] [kɔːn]

Scald	two	cups	of	milk	in	the	double	boiler	and	stir	in	one	cup	of	coarse	corn
烫伤	二	杯子	的	牛奶	在	这	双倍的	锅炉	和	搅拌	在	一	杯子	的	粗	玉米

[miːl] .

meal	.
一顿饭	.

将两杯牛奶放入双层蒸锅中加热至沸腾，然后拌入一杯粗玉米粉。

[kʊk] [ten] [ˈmɪnɪts] [ænd; ənd] [teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] .

Cook	ten	minutes	and	take	from	the	fire	.
厨师	十	分钟	和	拿	从	这	火	.

煮十分钟后从火上移开。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˈʃɔːtnɪŋ] [ɒv; əv] [sʌm; səm] [sɔːt] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ ˈtiː]

Add	one	teaspoonful	of	butter	or	shortening	of	some	sort	and	let	it
添加	一	一茶匙	的	黄油	或者	缩短	的	一些	种类	和	让	它

[kuːl] .

cool	.
凉爽的	.

加入一茶匙黄油或某种起酥油，然后放凉。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [wel] - [ˈbiːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [ɪˈnʌf] [kəʊld] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈbætə(r)] [ðæt] [wɪl]

Add	two	well	-	beaten	eggs	and	enough	cold	milk	to	make	a	batter	that	will
添加	二	出色地	-	被打败	鸡蛋	和	足够的	寒冷的	牛奶	到	制作	一个	连击	那	将要

[dʒʌst] [pɔː(r)] .

just	pour	.
只是	倒	.

加入两个打散的鸡蛋和足够的冷牛奶，搅拌成可以顺利倒出的面糊。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [ˈgrɪdl] . [-]

Add	one	teaspoonful	of	baking	powder	and	bake	on	a	hot	griddle	.	[	58	]
添加	一	一茶匙	的	烘烤	粉末	和	烤	在	一个	热的	烤盘	.	[	-	]

加入一茶匙泡打粉，在热煎锅上烘烤。[58]

[raɪs] [ˈgrɪdl] [keɪks]

Rice	Griddle	Cakes
米	烤盘	蛋糕

米饼

[tuː; tə][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][kʌps][ɒv; əv][kəʊld] [kʊkt] [raɪs][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg]

To	one	and	a	half	cups	of	cold	cooked	rice	add	one	well	-	beaten	egg
到	一	和	一个	一半	杯子	的	寒冷的	煮熟	米	添加	一	出色地	-	被打败	蛋

[ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk][ɔː(r)] ['bʌtəmɪlk] .

and	one	cup	of	sour	milk	or	buttermilk	.
和	一	杯子	的	酸的	牛奶	或者	酪乳	.

在一杯半冷熟米饭中加入一个打散的鸡蛋和一杯酸奶或酪乳。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] , [wʌn]

Sift	together	one	half	teaspoonful	of	salt	,	one	half	teaspoonful	of	soda	,	one
筛	一起	一	一半	一茶匙	的	盐	,	一	一半	一茶匙	的	苏打	,	一

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

teaspoonful	of	baking	powder	,
一茶匙	的	烘烤	粉末	,

将半茶匙盐、半茶匙小苏打和一茶匙泡打粉一起过筛。

[ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv] [raɪ] ['flaʊə(r)] .

and	one	half	cup	of	rye	flour	.
和	一	一半	杯子	的	黑麦	面粉	.

以及半杯黑麦粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði][raɪs][ænd; ənd] [eg] ; [ɪf] [nɒt] [stɪf] [ɪ'nʌf] [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)]['flaʊə(r)] .

Add	this	to	the	rice	and	egg	;	if	not	stiff	enough	add	more	flour	.
添加	这	到	这	米	和	蛋	;	如果	不是	僵硬的	足够的	添加	更多的	面粉	.

将此加入米饭和鸡蛋中；如果不够稠，可以再加些面粉。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nesəsəri] [tuː; tə][juːz] [swiːt] [mɪlk][ə'mɪt][ðə; ði]['səʊdə][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][mɔː(r)]

If	it	is	necessary	to	use	sweet	milk	omit	the	soda	and	add	one	more
如果	它	是	必要的	到	使用	甜的	牛奶	忽略	这	苏打	和	添加	一	更多的

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

teaspoonful	of	baking	powder	.
一茶匙	的	烘烤	粉末	.

如果需要使用甜牛奶，则省略小苏打，并再加入一茶匙泡打粉。

[bred] ['grɪdl] [keɪks]

Bread	Griddle	Cakes
面包	烤盘	蛋糕

面包煎饼

['kʌvə(r)] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] [steɪl] [bred] [ɒv; əv]['eni][kaɪnd] [wɪð] [tuː] [kʌps][ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk][ænd; ənd]

Cover	two	cups	of	stale	bread	of	any	kind	with	two	cups	of	sour	milk	and
覆盖	二	杯子	的	陈旧	面包	的	任何	种类	和	二	杯子	的	酸的	牛奶	和

[let][ˌaɪ 'tiː][stænd][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .

let	it	stand	for	half	an	hour	.
让	它	站立	为了	一半	一个	小时	.

将两杯任何种类的隔夜面包用两杯酸奶盖住，静置半小时。

[ɪf] [ðə; ði] [bred] [ɪz] ['veri] [hɑːd] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [niːd] [lɒŋgə(r)] ['səʊkɪŋ] .

If	the	bread	is	very	hard	it	may	need	longer	soaking	.
如果	这	面包	是	非常	难的	它	可能	需要	更长	浸泡	.

如果面包很硬，可能需要浸泡更长时间。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] , [wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

Add	one	well	-	beaten	egg	,	one	half	teaspoonful	of	salt	,
添加	一	出色地	-	被打败	蛋	,	一	一半	一茶匙	的	盐	,

加入一个打散的鸡蛋，半茶匙盐，

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [həʊl] [wiːt] [ɔː(r)] [raɪ] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)] [ðæt] [wɪl] [dʒʌst][pɔː(r)] ,

and	enough	whole	wheat	or	rye	flour	to	make	a	batter	that	will	just	pour	,
和	足够的	所有的	小麦	或者	黑麦	面粉	到	制作	一个	连击	那	将要	只是	倒	,

以及足够的全麦面粉或黑麦面粉，使面糊能够轻松倒出。

[ə'baʊt] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ]['kʌpfʊl] .
about **three** **quarters** **of** **a** **cupful** **.**
关于 三 四分之一 的 一个 一杯 .

大约四分之三杯。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]
When **ready** **to** **bake** **add** **one** **teaspoonful** **of** **soda** **dissolved** **in** **a** **little** **cold**
什么时候 准备好 到 烤 添加 一 一茶匙 的 苏打 溶解 在 一个 小的 寒冷的
['wɔːtə(r)] ,
water **,**
水 ,

准备烘烤时，加入一茶匙溶于少量冷水中的小苏打。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] . [-]
one **teaspoonful** **of** **baking** **powder** **,** **and** **beat** **well** **.** **[** **59** **]**
一 一茶匙 的 烘烤 粉末 , 和 打 出色地 . [-]

加入一茶匙泡打粉，搅拌均匀。[59]

[kɔːn] [miːl] [pʌfs] ([fɔː(r); fə(r)] [dɪ'zɜːt])
Corn **Meal** **Puffs** **(** **for** **dessert** **)**
玉米 一顿饭 泡芙 (为了 甜点)

玉米粉泡芙（甜点）

[mɪks] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [kɔːn] ['flaʊə(r)] ([faɪn] ['bəʊltɪd] [miːl] [wɪl] [duː; də]) [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]
Mix **two** **cups** **of** **corn** **flour** **(** **fine** **bolted** **meal** **will** **do** **)** **and** **half** **a** **cup** **of**
混合 二 杯子 的 玉米 面粉 (美好的 螺栓连接 一顿饭 将要 做) 和 一半 一个 杯子 的
[həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
whole **wheat** **flour** **and** **one** **teaspoonful** **of** **salt** **.**
所有的 小麦 面粉 和 一 一茶匙 的 盐 .

将两杯玉米粉（细玉米粉即可）、半杯全麦面粉和一茶匙盐混合。

[stɜː(r)] [ðɪs] ['ɪntuː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ðɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][fɔː(r); fə(r)]
Stir **this** **into** **one** **quart** **of** **boiling** **milk** **and** **cook** **in** **the** **double** **boiler** **for**
搅拌 这 进入 一 夸脱 的 沸腾 牛奶 和 厨师 在 这 双倍的 锅炉 为了
[ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,
fifteen **minutes** **,**
十五 分钟 ,

将此混合物倒入一夸脱沸腾的牛奶中，隔水加热煮十五分钟。

['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [stɜːd] .
keeping **it** **stirred** **.**
保持 它 搅拌 .

不停搅拌。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Put **in** **a** **bowl** **and** **add** **one** **tablespoonful** **of** **butter** **and** **beat** **well** **.**
放 在 一个 碗 和 添加 一 一汤匙 的 黄油 和 打 出色地 .

放入碗中，加入一汤匙黄油，搅拌均匀。

[wen] [kəʊld][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][fɔː(r)] [egz] ['biːt(ə)n] [lait] ,
When **cold** **add** **one** **cup** **of** **powdered** **sugar** **and** **four** **eggs** **beaten** **light** **,**
什么时候 寒冷的 添加 一 杯子 的 粉末状 糖 和 四 鸡蛋 被打败 光 ,

冷却后，加入一杯糖粉和四个打散的鸡蛋。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
a **little** **cinnamon** **and** **nutmeg** **,** **and** **two** **teaspoonfuls** **of** **baking** **powder** **.**
一个 小的 肉桂 和 肉豆蔻 , 和 二 茶匙 的 烘烤 粉末 .

少许肉桂粉、肉豆蔻粉和两茶匙泡打粉。

[biːt] [wel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz] .
Beat **well** **and** **bake** **in** **greased** **muffin** **pans** **.**
打 出色地 和 烤 在 涂油 松饼 平底锅 .

充分搅拌后倒入抹了油的松饼模具中烘烤。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [sɔːs] .

Serve	**with**	**a**	**pudding**	**sauce**	**.**
服务	和	一个	布丁	酱	.

佐以布丁酱食用。

[hɑːf] [ðɪs] ['resəpi] [wɪl] [biː; bi] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['piːp(ə)l] .

Half	**this**	**recipe**	**will**	**be**	**enough**	**for**	**five**	**people**	**.**
一半	这	食谱	将要	是	足够的	为了	五	人们	.

这个食谱的一半足够五个人吃。

['pʊld] [bred]

Pulled	**Bread**
拉	面包

手撕面包

[juːz] [ə; eɪ] [ləʊf] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] [bred] [nɒt] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] [əʊld] .

Use	**a**	**loaf**	**of**	**whole**	**wheat**	**bread**	**not**	**more**	**than**	**twenty**	**-**	**four**	**hours**	**old**	**.**
使用	一个	面包	的	所有的	小麦	面包	不是	更多的	比	二十	-	四	小时	老的	.

使用不超过24小时的全麦面包。

[kʌt] [ɔː(r)] ['wɪt(ə)l] [ə'weɪ] [ðə; ðɪ] [krʌst] ,

Cut	**or**	**whittle**	**away**	**the**	**crust**	**,**
切	或者	惠特尔	离开	这	地壳	,

切掉或削掉面包皮，

[ðen] [bɪ'gɪn] [æt; ət] [wʌn] [end] [ænd; ənd] [pʊl] [ænd; ənd] [teə(r); tɪə] [ðə; ðɪ] [ləʊf] [ɪn] [tuː] ['leŋθwaɪz] ,

then	**begin**	**at**	**one**	**end**	**and**	**pull**	**and**	**tear**	**the**	**loaf**	**in**	**two**	**lengthwise**	**,**
然后	开始	在	一	结尾	和	拉	和	撕	这	面包	在	二	纵向	,

然后从一端开始，纵向拉扯并撕成两半。

[ðen] ['seprət] [ðə; ðɪ] [hɑːvz] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] , [ænd; ənd] [ðen] ['ɪntuː][eitθ, eiθ] .

then	**separate**	**the**	**halves**	**into**	**quarters**	**,**	**and**	**then**	**into**	**eighths**	**.**
然后	分离	这	一半	进入	四分之一	,	和	然后	进入	八分之一	.

然后将两半分成四等份，再分成八等份。

[ɪf] [ðə; ðɪ] [ləʊf] [ɪz] [lɑːdʒ] , [ðiːz] ['piːsɪz] [kæn; kən] [biː; bi] [dɪ'vaɪdɪd] [ə'gen] .

If	**the**	**loaf**	**is**	**large**	**,**	**these**	**pieces**	**can**	**be**	**divided**	**again**	**.**
如果	这	面包	是	大的	,	这些	件	能	是	分割	再次	.

如果面包比较大，这些块还可以再分割。

['kʌvə(r)] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pæn] [ɔː(r)] [-]

Cover	**a**	**large**	**pan**	**or**	**[**	**60**	**]**
覆盖	一个	大的	平底锅	或者	[	-	]

盖上一个大平底锅或[60]

['bɪskɪt] [ʃiːt] [wɪð] ['peɪpə(r)] , [leɪ] [ðə; ðɪ] [bred] [ə'pɒn] [ˌaɪ 'tiː] ,

biscuit	**sheet**	**with**	**paper**	**,**	**lay**	**the**	**bread**	**upon**	**it**	**,**
饼干	床单	和	纸	,	躺	这	面包	之上	它	,

将饼干底纸铺好，把面包放在上面，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [draɪ] [ænd; ənd]

and	**put**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**or**	**until**	**it**	**is**	**dry**	**and**
和	放	在	一个	缓和	烤箱	为了	一半	一个	小时	或者	直到	它	是	干燥	和

[ə; eɪ] ['gəʊldən] [braʊn] .

a	**golden**	**brown**	**.**
一个	金的	棕色的	.

放入中等温度的烤箱烘烤半小时，或直至变干呈金黄色。

[ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [biː; bi] [krɪsp] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] ['sentə(r)] .

It	**must**	**be**	**crisp**	**to**	**the**	**center**	**.**
它	必须	是	脆	到	这	中心	.

它必须酥脆到中心。

[ðɪs] [wɪl] [kiːp] [sʌm; səm] [wiːks] [ɪn][ə; eɪ][tɪn][bɒks] ,
This will keep some weeks in a tin box ,
这 将要 保持 一些 周 在 一个 锡 盒子 ,

这样可以把一些东西放在锡盒里保存几周。

[bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['freʃənd] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][bɪ'fɔː(r)]['juːzɪŋ] .
but should be freshened in the oven before using .
但 应该 是 清新 在 这 烤箱 前 使用 .

但使用前应在烤箱中烘烤一下。

['devəld] [təʊst]
Deviled Toast
魔鬼 吐司

魔鬼吐司

[kʌt] ['eni] [dɑːk] [bred] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [təʊst] [ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] .
Cut any dark bread into thin slices and toast a golden brown .
切 任何 黑暗的 面包 进入 薄的 切片 和 吐司 一个 金的 棕色的 .

将任何黑面包切成薄片，烤至金黄色。

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
Mix well together one tablespoonful of butter , one quarter of a teaspoonful of
混合 出色地 一起 一 一汤匙 的 黄油 , 一 四分之一 的 一个 一茶匙 的
['mʌstəd] ,
mustard ,
芥末 ,

将一汤匙黄油和四分之一茶匙芥末充分混合在一起。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʌnjən][dʒuːs] , [ænd; ənd] [spred] [ɒn][ðə; ði] [təʊst] .
a little cayenne and a little onion juice , and spread on the toast .
一个 小的 辣椒 和 一个 小的 洋葱 汁 , 和 传播 在 这 吐司 .

加一点辣椒粉和一点洋葱汁，涂抹在吐司上。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] [tʃiːz] ,
Sprinkle over it a little grated cheese ,
撒 超过 它 一个 小的 磨碎的 奶酪 ,

撒上少许磨碎的奶酪，

[ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][hɒt][ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
and set it in the oven till it is hot and serve at once .
和 放 它 在 这 烤箱 直到 它 是 热的 和 服务 在 一次 .

放入烤箱烤至热透后即可食用。

['hɒmɪni] [krɪsps]
Hominy Crisps
玉米粥 薯片

玉米脆片

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['hɒmɪni] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [kʊkt] [ænd; ənd] [mæʃt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
To one cup of hominy that has been cooked and mashed through a sieve ,
到 一 杯子 的 玉米粥 那 有 到过 煮熟 和 捣碎 通过 一个 筛 ,

将一杯煮熟并用筛子捣碎的玉米粒，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [stɪf] [dəʊ] .
add a little salt and whole wheat flour to make a very stiff dough .
添加 一个 小的 盐 和 所有的 小麦 面粉 到 制作 一个 非常 僵硬的 面团 .

加入少许盐和全麦面粉，揉成非常硬的面团。

[niːd] [wel] [ænd; ənd][rəʊl][ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [θɪn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
Knead well and roll it as thin as possible .
揉 出色地 和 卷 它 作为 薄的 作为 可能的 .

充分揉捏，然后擀成尽可能薄的面片。

[kʌt] [ɪn] [sk'weəz] , ['pʌŋktʃə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .

Cut	in	squares	,	puncture	it	with	a	fork	,	and	bake	in	a	hot	oven	.
切	在	正方形	,	穿刺	它	和	一个	叉	,	和	烤	在	一个	热的	烤箱	.

切成方块，用叉子戳几个孔，放入高温烤箱烘烤。

[kʊkt] ['əʊtmiːl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] . [-]

Cooked	oatmeal	may	be	used	in	the	same	way	.	[	61	]
煮熟	麦片	可能	是	用过的	在	这	相同的	方式	.	[	-	]

煮熟的燕麦片也可以用同样的方法食用。[61]

['gɜːdl] [keɪks]

Girdle	Cakes
腰带	蛋糕

腰布蛋糕

[rʌb] ['θʌrəli] [tə'geðə(r)] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ]

Rub	thoroughly	together	two	cups	of	flour	,	one	tablespoonful	of	sugar	,	half	a
擦	彻底	一起	二	杯子	的	面粉	,	一	一汤匙	的	糖	,	一半	一个

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

teaspoonful	of	salt	,
一茶匙	的	盐	,

将两杯面粉、一汤匙糖、半茶匙盐充分揉搓混合。

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] , [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [tuː]

two	tablespoonfuls	of	shortening	,	two	teaspoonfuls	of	baking	powder	,	two
二	汤匙	的	缩短	,	二	茶匙	的	烘烤	粉末	,	二

['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['kʌrənts] [ɔː(r)] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] .

tablespoonfuls	of	currants	or	seedless	raisins	.
汤匙	的	醋栗	或者	无籽	葡萄干	.

两汤匙起酥油，两茶匙泡打粉，两汤匙黑加仑干或无籽葡萄干。

[biːt] [wʌn] [eg] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .

Beat	one	egg	and	add	to	it	half	a	cup	of	milk	.
打	一	蛋	和	添加	到	它	一半	一个	杯子	的	牛奶	.

打散一个鸡蛋，加入半杯牛奶。

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði][draɪ]['mɪkstʃə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] [spʃt] [dəʊ] .

Stir	into	the	dry	mixture	till	it	makes	a	soft	dough	.
搅拌	进入	这	干燥	混合物	直到	它	制作	一个	柔软的	面团	.

将混合物搅拌至形成柔软的面团。

[tɜːn] [ɒn][tuː; tə][ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['mɪnɪt] ,

Turn	on	to	a	floured	board	and	knead	for	a	minute	,
转动	在	到	一个	撒了面粉	木板	和	揉	为了	一个	分钟	,

将面团放在撒了面粉的案板上，揉一分钟。

[ðen] [rəʊl] [aʊt] [hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

then	roll	out	half	an	inch	thick	.
然后	卷	出去	一半	一个	英寸	厚的	.

然后擀成半英寸厚。

[kʌt] [aʊt] [ðə; ði][saɪz] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['brekfəst] [pleɪt] [ænd; ənd] [kʊk] [ɒn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [hɒt] ['grɪdl]

Cut	out	the	size	of	a	breakfast	plate	and	cook	on	a	moderately	hot	griddle
切	出去	这	尺寸	的	一个	早餐	盘子	和	厨师	在	一个	中等程度	热的	烤盘

[ðæt] [hæz; həz] [biːn] ['laɪtli] [griːzd] .

that	has	been	lightly	greased	.
那	有	到过	轻轻	涂油	.

切出一个早餐盘大小的面饼，放在涂抹了少许油脂的中等温度的煎锅上煎熟。

[wen] [braʊn] [tɜːn] [ænd; ənd] [kʊk] [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] .

When	brown	turn	and	cook	on	the	other	side	.
什么时候	棕色的	转动	和	厨师	在	这	其他	边	.

煎至一面呈棕色后翻面，继续煎另一面。

[wen] [dʌn] [kʌt] [iːtʃ] [keɪk] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] [ænd; ənd] [tɜːn] [ʌp] [səʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [braʊn] [ðə; ði] [kʌt]

When	done	cut	each	cake	into	quarters	and	turn	up	so	as	to	brown	the	cut
什么时候	完毕	切	每个	蛋糕	进入	四分之一	和	转动	向上	所以	作为	到	棕色的	这	切

['edʒɪz] .

edges	.
边缘	.

烤好后，将每个蛋糕切成四份，翻过来烤至切面呈金黄色。

[splɪt] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .

Split	and	butter	and	serve	hot	.
分裂	和	黄油	和	服务	热的	.

切开后涂上黄油，趁热食用。

[ðɪs] [kæn; kən] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] [raʊndz] [wɪð] [ə; eɪ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] [ænd; ənd] [kʊkt] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

This	can	be	cut	in	rounds	with	a	biscuit	cutter	and	cooked	the	same	way	.
这	能	是	切	在	回合	和	一个	饼干	刀具	和	煮熟	这	相同的	方式	.

可以用饼干模具切成圆形，然后用同样的方法烹饪。

[ə; eɪ] [peɪst] [tuː; tə] [pʊt] [ɒn] [bʌnz] [wen] [hɑːf] [beɪkt]

A	Paste	to	put	on	Buns	when	half	baked
一个	粘贴	到	放	在	面包	什么时候	一半	烘焙

一种涂抹在半熟面包上的酱料

[mɪks] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] [wɪð] [wʌn] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

Mix	two	teaspoonfuls	of	cornstarch	with	one	quarter	of	a	cup	of	cold	water	.
混合	二	茶匙	的	玉米淀粉	和	一	四分之一	的	一个	杯子	的	寒冷的	水	.

将两茶匙玉米淀粉与四分之一杯冷水混合。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [-]

Pour	over	it	three	quarters	of	a	cup	of	boiling	water	[	62	]
倒	超过	它	三	四分之一	的	一个	杯子	的	沸腾	水	[	-	]

向上面浇上四分之三杯沸水[62]

[ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

and	cook	a	few	minutes	.
和	厨师	一个	很少	分钟	.

煮几分钟。

[brʌʃ] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [hɑːf] - [beɪkt] [bʌnz] , ['bɪskɪts] , [ɔː(r)] ['reɪzn] [bred] , [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l]

Brush	this	over	the	half	-	baked	buns	,	biscuits	,	or	raisin	bread	,	and	sprinkle
刷子	这	超过	这	一半	-	烘焙	面包	,	饼干	,	或者	葡萄干	面包	,	和	撒

[wɪð] ['ʃʊgə(r)] .

with	sugar	.
和	糖	.

将此酱汁刷在半熟的小圆面包、饼干或葡萄干面包上，并撒上糖。

[pʊt] [bæk] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['beɪkɪŋ] . [-]

Put	back	and	finish	baking	.	[	63	]
放	后退	和	结束	烘烤	.	[	-	]

放回原位，继续烘烤。[63]

[keɪks] [ænd; ənd] ['dʒɪndʒəbred]

CAKES	AND	GINGERBREADS
蛋糕	和	姜饼

蛋糕和姜饼

[həʊl] [wiːt] ['dʒɪndʒəbred]

Whole	Wheat	Gingerbread
所有的	小麦	姜饼

全麦姜饼

[pʊt] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [wʌn] [θɜːd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [tə'geðə(r)] [ɪn]

Put	**one**	**cup**	**of**	**molasses**	**and**	**one**	**third**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**shortening**	**together**	**in**
放	一	杯子	的	糖蜜	和	一	第三	的	一个	杯子	的	缩短	一起	在

[ə; eɪ] ['sɔːspən] [ɒn][ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə] [melt] .

a	**saucepan**	**on**	**the**	**stove**	**to**	**melt**	**.**
一个	平底锅	在	这	火炉	到	熔化	.

将一杯糖蜜和三分之一杯起酥油一起放入平底锅中，放在炉子上融化。

[waɪl] [ðɪs] [ɪz] ['hiːtɪŋ] [biːt] [wʌn] [eg] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv]['saʊə(r)]

While	**this**	**is**	**heating**	**beat**	**one**	**egg**	**and**	**add**	**it**	**to**	**one**	**half**	**cup**	**of**	**sour**
尽管	这	是	加热	打	一	蛋	和	添加	它	到	一	一半	杯子	的	酸的

[mɪlk] .

milk	**.**
牛奶	.

在加热的同时，打散一个鸡蛋，加入半杯酸奶中。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['dʒɪndʒə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kləʊv] , [wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]

Sift	**together**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**ginger**	**,**	**a**	**little**	**clove**	**,**	**one**	**half**	**teaspoonful**	**of**
筛	一起	一	一茶匙	的	姜	,	一个	小的	丁香	,	一	一半	一茶匙	的

[sɔːlt] ,

salt	**,**
盐	,

将一茶匙姜末、少许丁香末和半茶匙盐一起过筛。

[ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] .

and	**one**	**teaspoonful**	**of**	**soda**	**.**
和	一	一茶匙	的	苏打	.

以及一茶匙苏打水。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [tuː; tə][ðə; ði][hɒt] [mə'læsɪz] ,

Add	**these**	**to**	**the**	**hot**	**molasses**	**,**
添加	这些	到	这	热的	糖蜜	,

将这些加入热糖蜜中，

[ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [fəʊmz] [ʌp][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd][mɪlk][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

and	**as**	**it**	**foams**	**up**	**pour**	**it**	**into**	**the**	**egg**	**and**	**milk**	**and**	**mix**	**well**	**.**
和	作为	它	泡沫	向上	倒	它	进入	这	蛋	和	牛奶	和	混合	出色地	.

等它起泡后，倒入鸡蛋和牛奶中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [smuːð] .

Add	**two**	**cups**	**of**	**whole**	**wheat**	**flour**	**and**	**beat**	**till**	**smooth**	**.**
添加	二	杯子	的	所有的	小麦	面粉	和	打	直到	光滑的	.

加入两杯全麦面粉，搅拌至顺滑。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**shallow**	**pan**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	一个	浅的	平底锅	在	一个	缓和	烤箱	.

用浅烤盘在适中的烤箱中烘烤。

[raɪ] ['dʒɪndʒəbred]

Rye	**Gingerbread**
黑麦	姜饼

黑麦姜饼

[mɪks] [tə'geðə(r)] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['sɔfənd] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd][wʌn] [θɜːd] [ɒv; əv][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

Mix	**together**	**four**	**tablespoonfuls**	**of**	**softened**	**shortening**	**and**	**one**	**third**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**sugar**	**.**
混合	一起	四	汤匙	的	软化	缩短	和	一	第三	的	一个	杯子	的	糖	.

将四汤匙软化的起酥油和三分之一杯糖混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] .

Add	**one**	**well**	**-**	**beaten**	**egg**	**.**
添加	一	出色地	-	被打败	蛋	.

加入一个打散的鸡蛋。

[dɪ'zɒlv] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə][ɪn] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz]

Dissolve	**one**	**teaspoonful**	**of**	**soda**	**in**	**three**	**quarters**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**molasses**
溶解	一	一茶匙	的	苏打	在	三	四分之一	的	一个	杯子	的	糖蜜

[ænd; ənd] [biːt] ['ɪntuː][ðə; ðiˈ][fɜːst]['mɪkstʃə(r)] .

and	**beat**	**into**	**the**	**first**	**mixture**	**.**
和	打	进入	这	第一的	混合物	.

将一茶匙小苏打溶于四分之三杯糖蜜中，然后搅拌到第一种混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['dʒɪndʒə(r)] , [wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [-]

Add	**one**	**teaspoonful**	**of**	**ginger**	**,**	**one**	**half**	**teaspoonful**	**[**	**64**	**]**
添加	一	一茶匙	的	姜	,	一	一半	一茶匙	[	-	]

加入一茶匙姜，半茶匙[64]

[ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .

of	**salt**	**,**	**and**	**one**	**half**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
的	盐	,	和	一	一半	杯子	的	牛奶	.

盐，以及半杯牛奶。

[biːt] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌps][ɒv; əv] [raɪ] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn][kʌp]

Beat	**well**	**and**	**add**	**one**	**and**	**one**	**half**	**cups**	**of**	**rye**	**flour**	**and**	**one**	**cup**
打	出色地	和	添加	一	和	一	一半	杯子	的	黑麦	面粉	和	一	杯子

[ɒv; əv] [raɪ] [miːl] .

of	**rye**	**meal**	**.**
的	黑麦	一顿饭	.

充分搅拌，加入一杯半黑麦粉和一杯黑麦粗粉。

[ə; eɪ] [fjuː] ['reɪzɪnz][ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] [gʊd] [ə'dɪʃ(ə)n] .

A	**few**	**raisins**	**are**	**a**	**good**	**addition**	**.**
一个	很少	葡萄干	是	一个	好的	添加	.

加几颗葡萄干也不错。

[keɪp] [ˌsiː əʊ 'diː] [fruːt] [keɪk]

Cape	**Cod**	**Fruit**	**Cake**
岬	鳕鱼	水果	蛋糕

科德角水果蛋糕

[kriːm] [tə'geðə(r)] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]

Cream	**together**	**three**	**quarters**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**shortening**	**and**	**one**	**cup**	**of**	**sugar**
奶油	一起	三	四分之一	的	一个	杯子	的	缩短	和	一	杯子	的	糖

.

:

.

将四分之三杯起酥油和一杯糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] ['kɒfi] ,

Add	**one**	**cup**	**of**	**molasses**	**,**	**one**	**well**	**-**	**beaten**	**egg**	**,**	**one**	**cup**	**of**	**cold**	**coffee**	**,**
添加	一	杯子	的	糖蜜	,	一	出色地	-	被打败	蛋	,	一	杯子	的	寒冷的	咖啡	,

加入一杯糖蜜、一个打散的鸡蛋、一杯冷咖啡。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv]['reɪzɪnz] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn][hɑːf] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]

one	**cup**	**of**	**raisins**	**,**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**cinnamon**	**,**	**one**	**half**	**tablespoonful**	**of**
一	杯子	的	葡萄干	,	一	一汤匙	的	肉桂	,	一	一半	一汤匙	的

[kləʊvz] ,

cloves	**,**
丁香	,

一杯葡萄干，一汤匙肉桂粉，半汤匙丁香粉，

[ænd; ənd][wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] .

and	one	tablespoonful	of	soda	.
和	一	一汤匙	的	苏打	.

以及一汤匙苏打水。

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌps][ɒv; əv][raɪ] [miːl] [ænd; ənd] [θriː]

Mix	thoroughly	and	add	one	and	one	half	cups	of	rye	meal	and	three
混合	彻底	和	添加	一	和	一	一半	杯子	的	黑麦	一顿饭	和	三

[kʌps][ɒv; əv] [raɪ] ['flaʊə(r)] .

cups	of	rye	flour	.
杯子	的	黑麦	面粉	.

充分混合，然后加入一杯半黑麦粉和三杯黑麦面粉。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [brɪk] [ləʊf][pænz][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	in	two	brick	loaf	pans	in	a	moderate	oven	.
烤	在	二	砖	面包	平底锅	在	一个	缓和	烤箱	.

将面团放入两个砖形面包模具中，用中等温度的烤箱烘烤。

[wʌn] [kʌp][ɒv; əv] [nʌts] [ænd; ənd] ['ʃredɪd] ['sɪtrən][kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] .

One	cup	of	nuts	and	shredded	citron	can	be	added	.
一	杯子	的	坚果	和	碎	香橼	能	是	额外	.

可以加入一杯坚果和切碎的香橼。

[ðɪs] [keɪk] [kiːps] [laɪk] [fruːt] [keɪk] .

This	cake	keeps	like	fruit	cake	.
这	蛋糕	保持	喜欢	水果	蛋糕	.

这款蛋糕的保存方式和水果蛋糕一样。

['tʃɒklət] [keɪk]

Chocolate	Cake
巧克力	蛋糕

巧克力蛋糕

[tuː; tə] [tuː] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [biːt] [wel] .

To	two	well	-	beaten	eggs	add	one	cup	of	sugar	and	beat	well	.
到	二	出色地	-	被打败	鸡蛋	添加	一	杯子	的	糖	和	打	出色地	.

将两个打散的鸡蛋加入一杯糖，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [skˈweəz] [ɒv; əv] ['beikəz] ['tʃɒklət] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] ['meltɪd] [wɪð] [ə; eɪ][skænt][hɑːf]

Add	two	squares	of	Baker's	chocolate	that	has	been	melted	with	a	scant	half
添加	二	正方形	的	面包师的	巧克力	那	有	到过	融化	和	一个	稀少	一半

[kʌp][ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] .

cup	of	shortening	.
杯子	的	缩短	.

加入两块用半杯起酥油融化的贝克巧克力。

[sɪft][wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [-]

Sift	one	tablespoonful	[	65	]
筛	一	一汤匙	[	-	]

筛一汤匙[65]

[ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

of	baking	powder	,	one	half	teaspoonful	of	salt	,
的	烘烤	粉末	,	一	一半	一茶匙	的	盐	,

泡打粉，半茶匙盐，

[ænd; ənd][wʌn][ænd; ənd][wʌn] [θɜːd] [kʌps][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]

and	one	and	one	third	cups	of	whole	wheat	flour	,	and	add	to	the
和	一	和	一	第三	杯子	的	所有的	小麦	面粉	,	和	添加	到	这

[fɜːst]['mɪkstʃə(r)] ,

first	mixture	,
第一的	混合物	,

加入1又1/3杯全麦面粉，再加入到第一份混合物中。

['ɔːltəneɪtɪŋ] [wɪð] [tuː] [θɜːdz] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .

alternating	**with**	**two**	**thirds**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
交替	和	二	三分之一	的	一个	杯子	的	牛奶	.

交替加入三分之二杯牛奶。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

Add	**one**	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**	**.**
添加	一	一茶匙	的	香草	.

加入一茶匙香草精。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	一个	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤。

['doʊnʌts] [[wʌn]]

Doughnuts	**[**	**1**	**]**
甜甜圈	[	1	]

甜甜圈[1]

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

战时面包和蛋糕(War-Time Breads and Cakes)
第3/3页

[tuː; tə] [tuː] [egz] ['biːt(ə)n] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['saʊə(r)][mɪlk] ,

To	**two**	**eggs**	**beaten**	**well**	**,**	**add**	**one**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**one**	**cup**	**of**	**sour**	**milk**	**,**
到	二	鸡蛋	被打败	出色地	,	添加	一	杯子	的	糖	,	一	杯子	的	酸的	牛奶	,

将两个鸡蛋打散，加入一杯糖、一杯酸奶，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] , [wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv][ɪn'taɪə(r)] [wiːt] ['flaʊə(r)] ,

one	**teaspoonful**	**of**	**soda**	**,**	**one**	**half**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**one**	**cup**	**of**	**entire**	**wheat**	**flour**	**,**
一	一茶匙	的	苏打	,	一	一半	一茶匙	的	盐	,	一	杯子	的	全部的	小麦	面粉	,

一茶匙小苏打，半茶匙盐，一杯全麦面粉，

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['greɪəm] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['dʒɪndʒə(r)] .

one	**cup**	**of**	**graham**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**cinnamon**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**ginger**	**.**
一	杯子	的	格雷厄姆	,	一	一茶匙	的	肉桂	,	一	一茶匙	的	姜	.

一杯全麦饼干，一茶匙肉桂粉，一茶匙姜粉。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [ɪn'taɪə(r)] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə][rəʊl] .

Then	**add**	**enough**	**entire**	**wheat**	**flour**	**to**	**roll**	**.**
然后	添加	足够的	全部的	小麦	面粉	到	卷	.

然后加入足够的全麦面粉，以便擀开。

[reɪzd] [bred] [keɪk]

Raised	**Bread**	**Cake**
提高	面包	蛋糕

发酵面包蛋糕

[biːt] [tə'geðə(r)] [tuː] [θɜːdz] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['ʃɔːtnɪŋ] [ðæt] [ɪz] [sɒft] [bʌt; bət] [nɒt] ['meltɪd] ,

Beat	**together**	**two**	**thirds**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**shortening**	**that**	**is**	**soft**	**but**	**not**	**melted**	**,**
打	一起	二	三分之一	的	一个	杯子	的	缩短	那	是	柔软的	但	不是	融化	,

将三分之二杯软化但未融化的起酥油搅打均匀。

[tuː] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] , [ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] .

two	**well**	**-**	**beaten**	**eggs**	**,**	**and**	**three**	**quarters**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**molasses**	**.**
二	出色地	-	被打败	鸡蛋	,	和	三	四分之一	的	一个	杯子	的	糖蜜	.

两个打散的鸡蛋，以及四分之三杯糖蜜。

[biːt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['rɪz(ə)n] [bred] [dəʊ] .

Beat	**this**	**mixture**	**into**	**one**	**quart**	**of**	**risen**	**bread**	**dough**	**.**
打	这	混合物	进入	一	夸脱	的	升起	面包	面团	.

将此混合物拌入一夸脱发酵好的面包面团中。

[biːt] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [-]

Beat	**with**	**a**	**knife**	**till**	**it**	**[**	**66**	**]**
打	和	一个	刀	直到	它	[	-	]

用刀敲打直到它[66]

[ɪz][ə; eɪ] [smuːð] ['bætə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn][hɑːf][kʌps][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

is	**a**	**smooth**	**batter**	**,**	**then**	**add**	**one**	**and**	**one**	**half**	**cups**	**of**	**sugar**	**,**
是	一个	光滑的	连击	,	然后	添加	一	和	一	一半	杯子	的	糖	,

如果面糊很顺滑，则加入一杯半糖。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [s'paɪsɪz] , [kləʊv] , ['ɔːlspaɪs] ,

one	teaspoonful	of	soda	,	one	teaspoonful	of	the	following	spices	,	clove	,	allspice	,
一	一茶匙	的	苏打	,	一	一茶匙	的	这	下列的	香料	,	丁香	,	多香果	,

['sɪnəmən] ,

cinnamon	,
肉桂	,

一茶匙小苏打，一茶匙以下香料：丁香、多香果、肉桂，

[ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)] , [ænd; ənd][wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

and	ginger	,	and	one	half	teaspoonful	of	salt	.
和	姜	,	和	一	一半	一茶匙	的	盐	.

以及生姜和半茶匙盐。

['flaʊə(r)] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv]['reɪzɪnz] [ænd; ənd][fəʊld][ðem; ðəm][ɪn] ['laɪtli] .

Flour	two	cups	of	raisins	and	fold	them	in	lightly	.
面粉	二	杯子	的	葡萄干	和	折叠	他们	在	轻轻	.

将两杯葡萄干裹上面粉，轻轻拌入面糊中。

[pʊt] [ɪn] [tuː] [smɔːl] [bred] [pænz] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [beɪk]

Put	in	two	small	bread	pans	and	let	it	stand	about	twenty	minutes	and	bake
放	在	二	小的	面包	平底锅	和	让	它	站立	关于	二十	分钟	和	烤

[wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] [hɑːf] ['aʊəz] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

one	and	one	half	hours	in	a	moderate	oven	.
一	和	一	一半	小时	在	一个	缓和	烤箱	.

将面团放入两个小面包模具中，静置约二十分钟，然后在温度适中的烤箱中烘烤一个半小时。

[ðɪs] [keɪk] [ɪz] ['betə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [beɪkt] .

This	cake	is	better	a	few	days	after	it	is	baked	.
这	蛋糕	是	更好的	一个	很少	天	后	它	是	烘焙	.

这款蛋糕烤好几天后味道更好。

[ðə; ði] [end]

THE	END
这	结尾

剧终

[ðə; ði] ['rɪvəsaɪd] [pres]

The	Riverside	Press
这	河边	按

《河滨新闻报》

['keɪmbrɪdʒ] .

CAMBRIDGE	.
剑桥	.

剑桥。

[ˌmæsə'tʃuːsɪts]

MASSACHUSETTS
马萨诸塞州

马萨诸塞州

[juː] .

U	.
U	.

U.

[es] .

S	.
S	.

S.

[ə; eɪ]
A
一个

一个

['fʊtnəʊt] : [[wʌn]]
FOOTNOTE : [1]
脚注 : [1]

脚注：[1]

['mɪsɪz] . ['hændi] [ɪz] [ɪn'detɪd] [tu:; tə] [mɪs] ['æni] [dʒi:] . ['hɪŋkli] [fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] ['resəpi] .
Mrs . Handy is indebted to Miss Annie G . Hinckley for this recipe .
太太 . 便利 是 负债累累 到 错过 安妮 G . 欣克利 为了 这 食谱 .

汉迪太太要感谢安妮·G·欣克利小姐提供的这个食谱。

[-] [nəʊts] :
TRANSCRIBER'S NOTES :
转录员的 笔记 :

转录员注释：

['ɒbviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erə(r)z] [hæv; həv] [bi:n] [kə'rektɪd] .
Obvious typographical errors have been corrected .
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 .

明显的拼写错误已更正。

[ˌɪnkən'sistənsiz] [ɪn] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [hæv; həv] [bi:n] ['stændədaɪzd] .
Inconsistencies in hyphenation have been standardized .
不一致之处 在 连字符 有 到过 标准化 .

连字符使用上的不一致之处已得到规范化。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神